58,514 / Supp B vol 1

PHYSIOLOGIE
DU GOUT.

PHYSIOLOGIE

DU GOUT,

OU

MÉDITATIONS DE GASTRONOMIE

TRANSCENDANTE;

OUVRAGE THÉORIQUE, HISTORIQUE ET A L'ORDRE DU JOUR,

Dédié aux Gastronomes parisiens,

PAR UN PROFESSEUR,

MEMBRE DE PLUSIEURS SOCIÉTÉS LITTÉRAIRES ET SAVANTES.

Dis-moi ce que tu manges, je te dirai qui tu es.
APHOR. DU PROF.

TOME PREMIER.

PARIS,

CHEZ A. SAUTELET ET Cie LIBRAIRES,

PLACE DE LA BOURSE, PRÈS LA RUE FEYDEAU.

1826.

WELLCOME
LIBRARY
INSTITUTE

IMPRIMERIE DE DAVID
BOULEVART POISSONNIÈRE, N° 6.

AVIS AUX LECTEURS.

Le Professeur recevra avec reconnaissance les anecdotes inédites et les recettes merveilleuses qu'on voudra bien lui adresser, *franco*, à M. Laplanche, Préparateur en chef, rue des Filles-Saint-Thomas, n° 23, et nommera, dans sa prochaine édition, ceux qui désireront que le Public connaisse ses bienfaiteurs.

APHORISMES

DU PROFESSEUR,

POUR SERVIR DE PROLÉGOMÈNES

A SON OUVRAGE,

ET DE BASE ÉTERNELLE A LA SCIENCE.

APHORISMES.

I.

L'Univers n'est rien que par la vie ; et tout ce qui vit se nourrit.

II.

Les animaux se repaissent ; l'homme mange ; l'homme d'esprit seul sait manger.

III.

La destinée des Nations dé-

pend de la manière dont elles se nourrissent.

IV.

Dis-moi ce que tu manges : je te dirai ce que tu es.

V.

Le Créateur, en condamnant l'homme à manger pour vivre, l'y invite par l'appétit, et l'en récompense par le plaisir.

VI.

La Gourmandise est un acte de notre jugement, par lequel

nous accordons la préférence aux choses qui sont agréables au goût, sur celles qui n'ont pas cette qualité.

VII.

Le Plaisir de la Table est de tous les âges, de toutes les conditions, de tous les pays et de tous les jours; il peut s'associer à tous les autres plaisirs, et reste le dernier, pour nous consoler de leur perte.

VIII.

La Table est le seul endroit où

l'on ne s'ennuie jamais pendant la première heure.

IX.

La découverte d'un mêts nouveau fait plus, pour le bonheur du genre humain, que la découverte d'une étoile.

X.

Ceux qui s'indigèrent ou qui s'enivrent, ne savent ni boire ni manger.

XI.

L'ordre des comestibles est

des plus substantiels aux plus légers.

XII.

L'ORDRE des boissons est des plus tempérées aux plus fumeuses et aux plus parfumées.

XIII.

PRÉTENDRE qu'il ne faut pas changer de vins est une hérésie; la langue se sature; et, après le troisième verre, le meilleur vin n'éveille plus qu'une sensation obtuse.

XIV.

Un dessert sans fromage, est une belle à qui il manque un œil.

XV.

On devient cuisinier, mais on naît rôtisseur.

XVI.

La qualité la plus indispensable du cuisinier est l'exactitude : elle doit être aussi celle du convié.

XVII.

Attendre trop long-temps un convive retardataire, est un manque d'égards pour tous ceux qui sont présens.

XVIII.

Celui qui reçoit ses amis et ne donne aucun soin personnel au repas qui leur est préparé, n'est pas digne d'avoir des amis.

XIX.

La maîtresse de la maison

doit toujours s'assurer que le café est excellent; et le maître, que les liqueurs sont de premier choix.

XX.

Convier quelqu'un, c'est se charger de son bonheur, pendant tout le temps qu'il est sous notre toit.

DIALOGUE

ENTRE L'AUTEUR ET SON AMI.

(Après les premiers complimens.)

L'AMI.

Ce matin, nous avons, en déjeûnant, ma femme et moi, arrêté, dans notre sagesse, que vous feriez imprimer, au plus tôt, vos *Méditations gastronomiques.*

L'AUTEUR.

Ce que femme veut, Dieu le veut. Voilà, en sept mots, toute la charte

parisienne. Mais je ne suis pas de la paroisse ; et un célibataire...

L'AMI.

Mon dieu ! les célibataires sont tout aussi soumis que les autres, et quelquefois à notre grand préjudice. Mais ici le célibat ne peut pas vous sauver, car ma femme prétend qu'elle a le droit d'ordonner, parce que c'est chez elle, à la campagne, que vous avez écrit vos premières pages.

L'AUTEUR.

Tu connais, cher docteur, ma déférence pour les dames ; tu as loué, plus d'une fois, ma soumission à leurs ordres ; tu étais aussi de ceux qui disaient que je ferais un excellent mari ;

et cependant je ne ferai pas imprimer.

L'AMI.

Et pourquoi ?

L'AUTEUR.

Parce que, voué par état à des études sérieuses, je crains que ceux qui ne connaîtront mon livre que par le titre, ne croient que je ne m'occupe que de fariboles.

L'AMI.

Terreur panique ! Trente-six ans de travaux publics et continus ne sont-ils pas là, pour vous établir une réputation contraire? D'ailleurs, ma femme et moi, nous croyons que tout le monde voudra vous lire.

L'AUTEUR.

Vraiment ?

L'AMI.

Les savans vous liront, pour deviner et approfondir ce que vous n'avez fait qu'indiquer.

L'AUTEUR.

Cela pourrait bien être.

L'AMI.

Les femmes vous liront, parce qu'elles verront bien que. . . . . .

L'AUTEUR.

Cher ami, je suis vieux ; je suis tombé dans la sagesse : *Miserere mei.*

L'AMI.

Les gourmands vous liront, parce

que vous leur rendez justice, et que vous leur assignez enfin le rang qui leur convient dans la société.

L'AUTEUR.

Pour cette fois, tu dis vrai : il est inconcevable qu'ils aient été si longtemps méconnus, ces chers gourmands! j'ai pour eux des entrailles de père, ils sont si gentils! ils ont les yeux si brillans!....

L'AMI.

D'ailleurs, ne nous avez-vous pas dit souvent que votre ouvrage manquait à nos bibliothèques?

L'AUTEUR.

Je l'ai dit, le fait est vrai; et je me ferais étrangler plutôt que d'en démordre.

L'AMI.

Mais vous parlez en homme tout à fait persuadé, et vous allez venir avec moi chez. . . . . .

L'AUTEUR.

Oh que non! Si le métier d'auteur a ses douceurs, il a bien aussi ses épines; et je lègue tout cela à mes héritiers.

L'AMI.

Mais vous déshéritez vos amis, vos connaissances, vos contemporains. En aurez-vous bien le courage?

L'AUTEUR.

Mes héritiers! mes héritiers! J'ai oui dire que les ombres sont singulièrement flattées des louanges des vivans;

et c'est une espèce de béatitude que je veux me réserver pour l'autre monde.

L'AMI.

Mais êtes-vous bien sûr que ces louanges iront à leur adresse? êtes-vous également assuré de l'exactitude de vos héritiers?

L'AUTEUR.

Mais je n'ai aucune raison de croire qu'ils pourraient négliger un devoir, en faveur duquel je les dispenserai de bien d'autres.

L'AMI.

Auront-ils, pourront-ils avoir, pour votre production, cet amour de père, ces attentions d'auteur, sans lesquels un ouvrage se présente toujours

au public avec un certain air gauche?

L'AUTEUR.

Mon manuscrit sera corrigé, mis au net, armé de toutes pièces; il n'y aura plus qu'à imprimer.

L'AMI.

Et le chapitre des événemens? hélas! de pareilles circonstances ont occasionné la perte de bien des ouvrages précieux, et, entre autres, de celui du fameux Lecat, sur l'état de l'âme pendant le sommeil, travail de toute sa vie.

L'AUTEUR.

Ce fut sans doute une grande perte, et je suis bien loin d'aspirer à de pareils regrets.

L'AMI.

Croyez que des héritiers ont bien assez d'affaires pour compter avec l'église, avec la justice, avec la faculté, avec eux-mêmes, et qu'il leur manquera, sinon la volonté, du moins le temps de se livrer aux divers soins qui précèdent, accompagnent et suivent la publication d'un livre, quelque peu volumineux qu'il soit.

L'AUTEUR.

Mais le titre! mais le sujet! mais les mauvais plaisans!

L'AMI.

Le mot seul *gastronomie* fait dresser toutes les oreilles; le sujet est à la mode; et les mauvais plaisans sont

aussi gourmands que les autres. Ainsi voilà de quoi vous tranquilliser : d'ailleurs, pouvez-vous ignorer que les plus graves personnages ont quelquefois fait des ouvrages légers ? le président de Montesquieu, par exemple (1).

L'AUTEUR, vivement.

C'est, ma foi, vrai : il a fait le Temple de Gnide, et on pourrait soutenir qu'il y a plus de véritable utilité à méditer sur ce qui est à la fois le besoin,

---

(1) M. de Montucla, connu par une très-bonne *Histoire des Mathématiques*, avait fait un *Dictionnaire de Géographie gourmande ;* il m'en a montré des fragmens pendant mon séjour à Versailles. On assure que M. Berriat-St.-Prix, qui professe avec distinction la science de la procédure, a fait un roman en plusieurs volumes.

le plaisir et l'occupation de tous les jours, qu'à nous apprendre ce que faisaient ou disaient, il y a plus de deux mille ans, une paire de morveux, dont l'un poursuivait, dans les bosquets de la Grèce, l'autre qui n'avait guère envie de s'enfuir.

L'AMI.

Vous vous rendez donc enfin?

L'AUTEUR.

Moi! pas du tout: c'est seulement le petit bout d'oreille d'auteur qui a paru; et ceci rappelle à ma mémoire une scène de la haute comédie anglaise, qui m'a fort amusé; elle se trouve, je crois, dans la pièce intitulée: *The natural Daughter* (la

Fille naturelle). Tu vas en juger (*).

Il s'agit de quakers; et tu sais que ceux qui sont attachés à cette secte, tutoient tout le monde, sont vêtus simplement, ne vont point à la guerre, ne font jamais de serment, agissent avec flegme, et surtout ne doivent jamais se mettre en colère.

Or, le héros de la pièce est un jeune et beau quaker, qui paraît sur la scène avec un habit brun, un grand chapeau rabattu, et des cheveux plats: ce qui ne l'empêche pas d'être amoureux.

(*) Le lecteur a dû s'apercevoir que mon ami se laisse tutoyer, sans réciprocité. C'est que mon âge est au sien, comme d'un père à son fils; et que, quoique devenu un homme considérable à tous égards, il serait désolé, si je le changeais de nombre.

Un fat, qui se trouve son rival, enhardi par cet extérieur et par les dispositions qu'il lui suppose, le raille, le persiffle et l'outrage, de manière que le jeune homme, s'échauffant peu à peu, devient furieux, et rosse, de main de maître, l'impertinent qui le provoque.

L'exécution faite, il reprend subitement son premier maintien, se recueille, et dit, d'un ton affligé : « Hélas! » je crois que la chair l'a emporté sur » l'esprit. »

J'agis de même : et, après un mouvement bien pardonnable, je reviens à mon premier avis.

L'AMI.

Cela n'est plus possible : vous avez,

de votre aveu, montré le bout de l'oreille; il y a de la prise, et je vous mène chez le libraire. Je vous dirai même qu'il en est plus d'un qui ont éventé votre secret.

L'AUTEUR.

Ne t'y hasarde pas, car je parlerai de toi; et qui sait ce que j'en dirai?

L'AMI.

Que pourrez-vous en dire? ne croyez pas de m'intimider.

L'AUTEUR.

Je ne dirai pas que notre commune patrie (1) se glorifie de t'avoir donné

---

(1) Belley, capitale du Bugey, pays charmant, où l'on trouve de hautes montagnes, des collines, des fleuves,

la naissance ; qu'à vingt-quatre ans, tu avais déjà fait paraître un ouvrage élémentaire, qui depuis lors est demeuré classique ; qu'une réputation méritée t'attire la confiance ; que ton extérieur rassure les malades ; que ta dextérité les étonne ; que ta sensibilité les console : tout le monde sait cela. Mais je révélerai à tout Paris (*me redressant*), à toute la France (*me rengorgeant*), à l'univers entier, le seul défaut que je te connaisse.

L'AMI, d'un ton sérieux.

Et lequel, s'il vous plaît ?

---

des ruisseaux limpides, des cascades, des cataractes, des abîmes, vrai jardin anglais de cent lieues carrées, et où, avant la révolution, le Tiers-Etat avait, par la constitution du pays, le *veto* sur les deux autres ordres.

L'AUTEUR.

Un défaut habituel, dont toutes mes exhortations n'ont pu te corriger.

L'AMI, effrayé.

Dites donc enfin ; c'est trop me tenir à la torture.

L'AUTEUR.

Tu manges trop vîte (1).

(Ici, l'ami prend son chapeau, et sort en souriant, se doutant bien qu'il a prêché un converti.)

(*) Historique.

BIOGRAPHIE.

Le Docteur que j'ai introduit dans le *Dialogue* qui précède, n'est point un être fantastique, comme les Chloris d'autrefois, mais un docteur bel et bien vivant; et tous ceux qui me connaissent, auront bientôt deviné le docteur Richerand.

En m'occupant de lui, j'ai remonté jusqu'à ceux qui l'ont précédé; et je me suis aperçu, avec orgueil, que l'arrondissement de Belley, au département de l'Ain, ma patrie, était depuis long-temps en possession de donner à la capitale du monde, des médecins de haute distinction; et je n'ai pas résisté à la tentation de leur élever un modeste monument, dans une courte notice.

Dans les jours de la régence, les docteurs Genin et Civoct furent des praticiens de première classe, et firent refluer, dans leur patrie, une fortune honorablement acquise. Le premier était tout à fait *hippocratique*, et procédait en forme; le second, qui soignait beaucoup de belles dames, était plus doux, plus accommodant: *res novas molientem*, eût dit Tacite.

Vers 1750, le docteur la Chapelle se distingua dans la carrière périlleuse de la médecine militaire. On a de lui quelques bons ouvrages et on lui doit l'importation du traitement des fluxions de poitrine, par le beurre frais, méthode qui guérit, comme par enchantement, quand on s'en sert dans les premières trente-six heures de l'invasion.

Vers 1760, le docteur Dubois obtenait les plus grands succès dans le traitement des vapeurs, maladie pour lors à la mode, et tout aussi fréquente que les maux de nerfs qui les ont remplacées. La vogue qu'il obtint était

d'autant plus remarquable qu'il était loin d'être beau garçon.

Malheureusement, il arriva trop tôt à une fortune indépendante, se laissa couler dans les bras de la paresse, et se contenta d'être convive aimable et conteur tout à fait amusant. Il était d'une constitution robuste, et a vécu plus de quatre-vingt-huit ans, malgré les dîners, ou plutôt grâce aux dîners de l'ancien et du nouveau régime (*).

Sur la fin du règne de Louis XV, le docteur Coste, natif de Châtillon, vint à Paris ; il était porteur d'une lettre de Voltaire pour M. le

---

(*) Je souriais en écrivant cet article ; il rappelait à mon souvenir un grand seigneur académicien, dont Fontenelle était chargé de faire l'éloge. Le défunt ne savait autre chose que bien jouer à tous les jeux ; et là-dessus, le secrétaire perpétuel eut le talent d'asseoir un panégyrique très bien tourné et de longueur convenable. (Voyez au surplus, la *Méditation sur le plaisir de la table* où le Docteur est en action).

duc de Choiseul, dont il eut le bonheur de gagner la bienveillance, dès la première visite.

Protégé par ce seigneur et par la duchesse de Grammont sa sœur, le jeune Coste perça vîte; et, après peu d'années, Paris commençait à le compter parmi les médecins de grande espérance.

La même protection qui l'avait produit, l'arracha à cette carrière tranquille et fructueuse, pour le mettre à la tête du service de santé de l'armée que la France envoyait en Amérique, au secours des États-Unis, qui combattaient pour leur indépendance.

Après avoir rempli sa mission, le docteur Coste revint en France; passa, à peu près inaperçu, les mauvais temps de 1793; et fut élu maire à Versailles, où on se souvient encore de son administration à la fois active, douce et paternelle.

Bientôt le Directoire le rappela à l'administration de la médecine militaire; Bonaparte le nomma l'un des trois inspecteurs généraux

du service de la médecine des armées ; et le docteur y fut constamment l'ami, le protecteur et le père des jeunes gens qui se destinaient à cette carrière. Enfin, il fut nommé médecin de l'hôtel royal des Invalides, et en a rempli les fonctions jusqu'à sa mort.

D'aussi longs services ne pouvaient pas rester sans récompense sous le gouvernement des Bourbons ; et Louis XVIII fit un acte de toute justice, en accordant à M. Coste le cordon de St. Michel.

Le docteur Coste est mort, il y a quelques années, en laissant une mémoire vénérée, une fortune tout à fait philosophique, et une fille unique, épouse de M. de Lalot, qui s'est distingué à la Chambre des Députés, par une éloquence vive et profonde, et qui ne l'a pas empêché de sombrer sous voiles.

Un jour que nous avions dîné chez M. Favre, curé de St. Laurent, notre compatriote, le docteur Coste me raconta la vive querelle qu'il avait eue, ce jour même, avec le comte

de Cessac, alors ministre directeur de l'administration de la guerre, au sujet d'une économie que celui-ci voulait proposer, pour faire sa cour à Napoléon.

Cette économie consistait à retrancher aux soldats malades la moitié de leur portion d'eau panée, et à faire laver la charpie qu'on ôtait de dessus les plaies, pour la faire servir une seconde ou une troisième fois.

Le docteur s'était élevé avec violence contre des mesures qu'il qualifiait d'*abominables*; et il était encore si plein de son sujet, qu'il se remit en colère, comme si l'objet de son courroux eût encore été présent.

Je n'ai pas pu savoir si le comte avait été réellement converti, et avait laissé son économie en portefeuille; mais, ce qu'il y a de certain, c'est que les soldats malades purent toujours boire à volonté, et qu'on continua à jeter toute charpie qui avait servi.

Vers 1780, le docteur Bordier, né dans les environs d'Amberieux, vint exercer la méde-

cine à Paris. Sa pratique était douce, son système expectant et son diagnostic sûr.

Il fut nommé professeur en la Faculté de médecine ; son style était simple, mais ses leçons étaient paternelles et fructueuses. Les honneurs vinrent le chercher quand il n'y pensait pas ; et il fut nommé médecin de l'impératrice Marie-Louise. Mais il ne jouit pas long-temps de cette place : l'*empire* s'écroula ; et le docteur lui-même fut emporté par suite d'un mal de jambe contre lequel il avait lutté toute sa vie.

Le docteur Bordier était d'une humeur tranquille, d'un caractère bienfaisant et d'un commerce sûr.

Vers la fin du dix-huitième siècle, parut le docteur Bichat... Bichat, dont tous les écrits portent l'empreinte du génie, qui usa sa vie dans des travaux faits pour avancer la science, qui réunissait l'élan de l'enthousiasme à la patience des esprits bornés, et qui, mort à trente ans, a mérité que des honneurs publics fussent décernés à sa mémoire.

Plus tard, le docteur Montègre porta, dans la clinique, un esprit philosophique. Il rédigea, avec savoir, la *Gazette de Santé*, et mourut à quarante ans, dans nos îles, où il était allé afin de compléter les traités qu'il projetait sur la fièvre jaune et le *vomito negro*.

Dans le moment actuel, le docteur Richerand est placé sur les plus hauts degrés de la médecine opératoire; et ses *Élémens de Physiologie* ont été traduits dans toutes les langues. Nommé, de bonne heure, professeur en la Faculté de Paris, il est investi de la plus auguste confiance. On n'a pas la parole plus consolante, la main plus douce, ni l'acier plus rapide.

Le docteur Récamier, professeur en la même Faculté, siége à côté de son compatriote.

Praticien aussi habile qu'heureux, il conserve des notes de toutes les maladies de ses cliens, et peut, à chaque invasion nouvelle,

leur présenter le tableau de toutes les variations de leur existence sanitaire. Le docteur Récamier ne connaît point de cas sans ressources ; et des succès inespérés ont souvent couronné ses efforts.

Le présent ainsi assuré, l'avenir se prépare ; et sous les aîles de ces puissans professeurs, s'élèvent des jeunes gens du même pays, qui promettent de suivre d'aussi honorables exemples.

Déjà les docteurs Janin et Manjot brûlent le pavé de Paris. Le docteur Manjot (rue du Bac, n° 39) s'adonne principalement aux maladies des enfans ; ses inspirations sont heureuses, et il doit bientôt en faire part au public.

J'espère que tout lecteur bien né pardonnera cette digression à un vieillard, à qui trente-cinq ans de séjour à Paris n'ont fait oublier ni son pays, ni ses compatriotes. Il m'en coûte déjà assez de passer sous silence tant de médecins, dont la mémoire subsiste vénérée

dans le pays qui les vit naître, et qui, pour n'avoir pas eu l'avantage de briller sur le grand théâtre, n'ont eu ni moins de science, ni moins de mérite.

PRÉFACE.

Pour offrir au public l'ouvrage que je livre à sa bienveillance, je ne me suis point imposé un grand travail; je n'ai fait que mettre en ordre des matériaux rassemblés depuis long-temps : c'est une occupation amusante, que j'avais réservée pour ma vieillesse.

En considérant le plaisir de la table sous tous ses rapports, j'ai vu, de bonne heure, qu'il y avait là-dessus quelque chose de mieux à faire que des livres de cuisine, et qu'il y avait beaucoup à dire sur des fonctions si essentielles, si continues, et qui influent,

d'une manière si directe, sur la santé, sur le bonheur, et même sur les affaires.

Cette idée mère une fois arrêtée, tout le reste a coulé de source : j'ai regardé autour de moi, j'ai pris des notes ; et, souvent au milieu des festins les plus somptueux, le plaisir d'observer m'a sauvé des ennuis du conviviat.

Ce n'est pas que, pour remplir la tâche que je me suis proposée, il n'ait fallu être physicien, chimiste, physiologue, et même un peu érudit. Mais ces études, je les avais faites sans la moindre prétention à être auteur ; j'étais poussé par une curiosité louable, par la crainte de rester en arrière de mon siècle, et par le désir de pouvoir causer, sans désavantage, avec les sa-

vans avec qui j'ai toujours aimé à me trouver (*).

Je suis surtout médecin-amateur; c'est chez moi presque une manie : et je compte, parmi mes plus beaux jours, celui où, entré par la porte des professeurs et avec eux, à la thèse de concours du docteur Cloquet, j'eus le plaisir d'entendre un murmure de curiosité parcourir l'amphithéâtre, chaque élève demandant à son voisin quel pouvait être le puissant professeur étranger qui honorait l'assemblée par sa présence.

(*) « Venez dîner avec moi jeudi prochain, me dit un » jour M. Greffuhle, je vous ferai trouver avec des sa- » vans ou avec des gens de lettres, choisissez. — Mon » choix est fait, répondis-je, nous dînerons deux fois.» Ce qui eut effectivement lieu, et le repas des gens de lettres était notablement plus délicat et plus soigné. »

(Voyez la *Méditation X*.)

Il est cependant un autre jour dont le souvenir m'est, je crois, aussi cher : c'est celui où je présentai au Conseil d'administration de la Société d'encouragement pour l'industrie nationale, mon *irrorateur*, instrument de mon invention, qui n'est autre chose que la fontaine de compression, appropriée à parfumer les appartemens.

J'avais apporté, dans ma poche, ma machine bien chargée ; je tournai le robinet : et il s'en échappa, avec sifflement, une vapeur odorante qui, s'élevant jusqu'au plafond, retombait en gouttelettes sur les personnes et sur les papiers.

C'est alors que je vis, avec un plaisir inexprimable, les têtes les plus savantes de la capitale, se courber sous mon *irroration;* et je me pâmais d'aise, en re-

marquant que les plus mouillés étaient aussi les plus heureux.

En songeant quelquefois aux graves élucubrations auxquelles la latitude de mon sujet m'a entraîné, j'ai eu sincèrement la crainte d'avoir pu ennuyer; car, moi aussi, j'ai quelquefois bâillé sur les ouvrages d'autrui.

J'ai fait tout ce qui a été en mon pouvoir pour échapper à ce reproche; je n'ai fait qu'effleurer tous les sujets qui ont pu s'y prêter; j'ai semé mon ouvrage d'anecdotes, dont quelques-unes me sont personnelles; j'ai laissé à l'écart un grand nombre de faits extraordinaires et singuliers, qu'une saine critique doit faire rejeter; j'ai réveillé l'attention, en rendant claires et populaires certaines connaissances que les savans semblaient s'être réser-

vées. Si, malgré tant d'efforts, je n'ai pas présenté à mes lecteurs de la science facile à digérer, je n'en dormirai pas moins sur les deux oreilles, bien certain que la majorité m'absoudra sur l'intention.

On pourrait bien me reprocher encore que je laisse quelquefois trop courir ma plume, et que, quand je conte, je tombe un peu dans la garrulité. Est-ce ma faute à moi, si je suis vieux? Est-ce ma faute, si je suis comme Ulysse, qui avait vu les mœurs et les villes de beaucoup de peuples? Suis-je donc blâmable de faire un peu de ma biographie? Enfin, il faut que le lecteur me tienne compte de ce que je lui fais grâce de mes *Mémoires politiques*, qu'il faudrait bien qu'il lût comme tant d'autres, puisque, depuis

trente-six ans, je suis aux premières loges, pour voir passer les hommes et les événemens.

Surtout qu'on se garde bien de me ranger parmi les compilateurs : si j'en avais été réduit là, ma plume se serait reposée, et je n'en aurais pas vécu moins heureux.

J'ai dit, comme Juvénal :

Semper ego auditor tantùm ! nunquàmne reponam ?

et ceux qui s'y connaissent, verront facilement qu'également accoutumé au tumulte de la société et au silence du cabinet, j'ai bien fait de tirer parti de l'une et de l'autre de ces positions.

Enfin, j'ai fait beaucoup pour ma satisfaction particulière : j'ai nommé plusieurs de mes amis qui ne s'y attendaient guère ; j'ai rappelé quelques sou-

venirs aimables ; j'en ai fixé d'autres qui allaient m'échapper ; et, comme on dit dans le style familier : *j'ai pris mon café.*

Peut-être bien qu'un seul lecteur, dans la catégorie des allongés, s'écrîra : « J'avais bien besoin de savoir si..... A quoi pense-t-il, en disant que.... etc. etc. » Mais je suis sûr que tous les autres lui imposeront silence, et qu'une majorité imposante accueillera, avec bonté, ces effusions d'un sentiment louable.

Il me reste quelque chose à dire sur mon style : *car le style est tout l'homme*, dit Buffon.

Et qu'on ne croie pas que je vienne demander une grâce qu'on n'accorde jamais à ceux qui en ont besoin : il ne s'agit que d'une simple explication.

Je devrais écrire à merveille, car Voltaire, Jean-Jacques, Fénélon, Buffon, et plus tard, Cochin et d'Aguesseau ont été mes auteurs favoris; je les sais par cœur.

Mais peut-être les dieux en ont-ils ordonné autrement; et s'il est ainsi, voici la cause de la volonté des dieux.

Je connais, plus ou moins bien, cinq langues vivantes : ce qui m'a fait un répertoire immense de mots de toutes livrées.

Quand j'ai besoin d'une expression, et que je ne la trouve pas dans la case française, je prends dans la case voisine; et de-là, pour le lecteur, la nécessité de me traduire ou de me deviner : c'est son destin.

Je pourrais bien faire autrement; mais j'en suis empêché par un esprit

de systême, auquel je tiens d'une manière invincible.

Je suis intimement persuadé que la langue française, dont je me sers, est comparativement pauvre. Que faire en cet état? emprunter ou voler.

Je fais l'un et l'autre, parce que ces emprunts ne sont pas sujets à restitution, et que le vol de mots n'est pas puni par le code pénal.

On aura une idée de mon audace, quand on saura que j'appelle *volante* (de l'espagnol) tout homme que j'envoie faire une commission, et que j'étais déterminé à franciser le verbe anglais *to sip*, qui signifie *boire à petites reprises*, si je n'avais exhumé le mot français *siroter*, auquel on donnait à peu près la même signification.

Je m'attends bien que les sévères

vont crier à Bossuet, à Fénélon, à Racine, à Boileau, à Pascal, et autres du siècle de Louis XIV ; il me semble les entendre faire un vacarme épouvantable.

A quoi je réponds posément que je suis loin de disconvenir du mérite de ces auteurs, tant nommés que sous-entendus ; mais que suit-il de-là ? . . . Rien, si ce n'est qu'ayant bien fait avec un instrument ingrat, ils auraient incomparablement mieux fait avec un instrument supérieur. C'est ainsi qu'on doit croire que Tartini aurait encore bien mieux joué du violon, si son archet avait été aussi long que celui de Baillot.

Je suis donc du parti des *néologues* et même des *romantiques :* ces derniers découvrent les trésors cachés ;

les autres sont comme les navigateurs, qui vont chercher au loin les provisions dont on a besoin.

Les peuples du nord, et surtout les Anglais, ont sur nous, à cet égard, un immense avantage : le génie n'y est jamais gêné par l'expression ; il crée ou emprunte. Aussi, dans tous les sujets qui admettent la profondeur et l'énergie, nos traducteurs ne font-ils que des copies pâles et décolorées.

J'ai autrefois entendu, à l'Institut, un discours fort gracieux sur le danger du néologisme, et sur la nécessité de s'en tenir à notre langue, telle qu'elle a été fixée par les auteurs du bon siècle.

Comme chimiste, je passai cet œuvre à la cornue ; il n'en resta que ceci : *Nous avons si bien fait, qu'il n'y a*

pas moyen de mieux faire, ni de faire autrement.

Or, j'ai vécu assez pour savoir que chaque génération en dit autant, et que la génération suivante ne manque jamais de s'en mocquer.

D'ailleurs, comment les mots ne changeraient-ils pas, quand les mœurs et les idées éprouvent des modifications continuelles? Si nous faisons les mêmes choses que les anciens, nous ne les faisons pas de la même manière; et il est des pages entières, dans quelques livres français, qu'on ne pourrait traduire, ni en latin, ni en grec.

Toutes les langues ont eu leur naissance, leur apogée et leur déclin; et aucune de celles qui ont brillé, depuis Sésostris jusqu'à Philippe-Auguste, n'existe plus que dans les monumens.

La langue française aura le même sort; et, en l'an 2825, on ne me lira qu'à l'aide d'un dictionnaire, si toutefois on me lit....

J'ai eu, à ce sujet, une discussion à coups de canon, avec l'aimable M. Andrieux, de l'Académie française.

Je me présentai en bon ordre; je l'attaquai vigoureusement; et je l'aurais pris, s'il n'avait fait une prompte retraite, à laquelle je ne mis pas trop d'obstacle, m'étant souvenu, heureusement pour lui, qu'il était chargé d'une lettre dans le nouveau lexique.

Je finis par une observation importante; aussi l'ai-je gardée pour la dernière.

Quand j'écris et parle de *moi* au singulier, cela suppose une confabulation avec le lecteur : il peut examiner, dis-

cuter, douter et même rire. Mais quand je m'arme du redoutable *nous*, je professe ; il faut se soumettre.

I am, sir oracle ,
And hen I open my lips, let no dog bark.
(SHAKESPAR , *Merchant of Venice* , act. I , sc. I.)

MÉDITATION PREMIÈRE.

Des Sens.

Les sens sont les organes par lesquels l'homme se met en rapport avec les objets extérieurs.

Nombre des Sens.

1. — On doit en compter au moins six :

La *vue*, qui embrasse l'espace et nous instruit, par le moyen de la lumière, de l'existence et des couleurs des corps qui nous environnent ;

L'*ouïe*, qui reçoit, par l'intermédiaire de l'air, l'ébranlement causé par les corps bruyans ou sonores ;

L'*odorat*, au moyen duquel nous flairons les odeurs des corps qui en sont doués ;

Le *goût*, par lequel nous apprécions tout ce qui est sapide ou esculent;

Le *toucher*, dont l'objet est la consistance et la surface des corps ;

Enfin le *génésique*, ou *amour physique*, qui entraîne les sexes l'un vers l'autre, et dont le but est la reproduction de l'espèce.

Il est étonnant que, presque jusqu'à Buffon, un sens si important ait été méconnu, et soit resté confondu, ou plutôt annexé au *toucher*.

Cependant, la sensation dont il est le siége, n'a rien de commun avec celle du tact ; il réside dans un appareil aussi complet que la bouche ou les yeux ; et ce qu'il a de singulier, c'est que, chaque sexe ayant tout ce qu'il faut pour éprouver cette sensation, il est néanmoins nécessaire que les deux se réunissent pour atteindre au but que la nature s'est proposé. Et si le *goût*, qui a pour but la conservation de l'individu, est incontestablement un *sens;* à plus forte raison doit-on accorder ce titre aux organes destinés à la conservation de l'espèce.

Donnons donc au *génésique*, la place *sensuelle* qu'on ne peut lui refuser; et reposons-nous sur nos neveux du soin de lui assigner son rang.

Mise en action des Sens.

2. — S'IL est permis de se porter, par l'imagination, jusqu'aux premiers momens de l'existence du genre humain, il est aussi permis de croire que les premières sensations ont été purement directes; c'est-à-dire, qu'on a vu sans précision, ouï confusément, flairé sans choix, mangé sans savourer, et joui avec brutalité.

Mais toutes ces sensations ayant, pour centre commun, l'âme, attribut spécial de l'espèce humaine, et cause toujours active de perfectibilité, elles y ont été réfléchies, comparées, jugées; et bientôt tous les sens ont été amenés au secours les uns des autres, pour l'utilité et le bien-être du *moi sensitif*, ou, ce qui est la même chose, de l'*individu*.

Ainsi, le toucher a rectifié les erreurs de la

vue ; le son, au moyen de la parole articulée, est devenu l'interprète de tous les sentimens ; le goût s'est aidé de la vue et de l'odorat ; l'ouïe a comparé les sons, apprécié les distances ; et le génésique a envahi les organes de tous les autres sens.

Le torrent des siècles, en roulant sur l'espèce humaine, a sans cesse amené de nouveaux perfectionnemens, dont la cause, toujours active, quoique presque inaperçue, se trouve dans les réclamations de nos sens, qui, toujours et tour à tour, demandent à être agréablement occupés.

Ainsi, la vue a donné naissance à la peinture, à la sculpture, et aux spectacles de toute espèce ;

Le son, à la mélodie, à l'harmonie, à la danse et à la musique, avec toutes ses branches et ses moyens d'exécution ;

L'odorat, à la recherche, à la culture et à l'emploi des parfums ;

Le goût, à la production, au choix et à la

préparation de tout ce qui peut servir d'aliment;

Le toucher, à tous les arts, à toutes les adresses, à toutes les industries ;

Le génésique, à tout ce qui peut préparer ou embellir la réunion des sexes; et depuis François Ier, à l'amour romanesque, à la coquetterie et à la mode ; à la coquetterie surtout, qui est née en France, qui n'a de nom qu'en français, et dont l'élite des nations vient chaque jour prendre des leçons dans la capitale de l'univers.

Cette proposition, tout étrange qu'elle paraisse, est cependant facile à prouver; car on ne pourrait s'exprimer avec clarté, dans aucune langue ancienne, sur ces trois grands mobiles de la société actuelle.

J'avais fait, sur ce sujet, un dialogue qui n'aurait pas été sans attraits : mais je l'ai supprimé, pour laisser à mes lecteurs le plaisir de le faire chacun à sa manière : il y a de quoi déployer de l'esprit, et même de l'érudition, pendant toute une soirée.

Nous avons dit plus haut que le génésique avait envahi les organes de tous les autres sens; il n'a pas influé avec moins de puissance sur toutes les sciences; et en y regardant d'un peu près, on verra que tout ce qu'elles ont de plus délicat et de plus ingénieux, est dû au désir, à l'espoir ou à la reconnaissance qui se rapportent à l'union des sexes.

Telle est donc, en bonne réalité, la généalogie des sciences, même les plus abstraites, qu'elles ne sont que le résultat immédiat des efforts continus que nous avons faits pour gratifier nos sens.

Perfectionnement des Sens.

3. — Ces sens, nos favoris, sont cependant loin d'être parfaits; et je ne m'arrêterai pas à le prouver. J'observerai seulement que la vue, ce sens si éthéré, et le toucher, qui est à l'autre bout de l'échelle, ont acquis, avec le temps, une puissance additionnelle très-remarquable.

Par le moyen des *besicles*, l'œil échappe,

pour ainsi dire, à l'affaiblissement sénile, qui opprime la plupart des autres organes.

Le *télescope* a découvert des astres jusqu'alors inconnus, et inaccessibles à tous nos moyens de mensuration; il s'est enfoncé à des distances telles que des corps lumineux et nécessairement immenses ne se présentent à nous que comme des taches nébuleuses et presqu'imperceptibles.

Le *microscope* nous a initiés dans la connaissance de la configuration intérieure des corps; il nous a montré une végétation et des plantes, dont nous ne soupçonnions même pas l'existence. Enfin, nous avons vu des animaux cent mille fois au dessous du plus petit de ceux qu'on aperçoit à l'œil nu; ces animalcules se meuvent cependant, se nourrissent et se reproduisent: ce qui suppose des organes d'une ténuité à laquelle l'imagination ne peut pas atteindre.

D'un autre côté, la *mécanique* a multiplié les forces; l'homme a exécuté tout ce qu'il a

pu concevoir, et a remué des fardeaux que la nature avait créés inaccessibles à sa faiblesse.

A l'aide des *armes* et du *levier*, l'homme a subjugué toute la nature ; il l'a soumise à ses plaisirs, à ses besoins, à ses caprices : il en a bouleversé la surface ; et un faible bipède est devenu le roi de la création.

La vue et le toucher, ainsi agrandis dans leur puissance, pourraient appartenir à une espèce bien supérieure à l'homme ; ou plutôt l'espèce humaine serait tout autre, si tous les sens avaient été ainsi améliorés.

Il faut remarquer cependant que, si le toucher a acquis un grand développement comme puissance musculaire, la civilisation n'a presque rien fait pour lui comme organe sensitif ; mais il ne faut désespérer de rien, et se ressouvenir que l'espèce humaine est encore bien jeune, et que ce n'est qu'après une longue série de siècles, que les sens peuvent agrandir leur domaine.

Par exemple, ce n'est que depuis environ

quatre siècles, qu'on a découvert l'*harmonie*, science toute céleste, et qui est aux sons ce que la peinture est aux couleurs (*).

Sans doute, les anciens savaient chanter, accompagnés d'instrumens à l'unisson ; mais là se bornaient leurs connaissances : ils ne savaient, ni décomposer les sons, ni en apprécier les rapports.

Ce n'est que depuis le 15e siècle, qu'on a fixé la tonalisation, réglé la marche des accords, et

---

(*) Nous savons qu'on a soutenu le contraire ; mais ce système est sans appui.

Si les anciens avaient connu l'harmonie, leurs écrits nous auraient conservé quelques notions précises à cet égard, au lieu qu'on ne se prévaut que de quelques phrases obscures qui se prêtent à toutes les inductions.

D'ailleurs, on peut suivre la naissance et les progrès de l'harmonie dans les monumens qui nous restent ; c'est une obligation que nous avons aux Arabes, qui nous firent présent de l'orgue, qui, faisant entendre à la fois plusieurs sons continus, fit naître la première idée de l'harmonie.

qu'on s'en est aidé, pour soutenir la voix et renforcer l'expression des sentimens.

Cette découverte, si tardive, et cependant si naturelle, a dédoublé l'ouïe; elle y a montré deux facultés en quelque sorte indépendantes, dont l'une reçoit les sons, et l'autre en apprécie la résonnance.

Les docteurs allemands disent que ceux qui sont sensibles à l'harmonie, ont un sens de plus que les autres.

Quant à ceux pour qui la musique n'est qu'un amas de sons confus, il est bon de remarquer que presque tous chantent faux; et il faut croire, ou que chez eux l'appareil auditif est fait de manière à ne recevoir que des vibrations courtes et sans ondulations, ou plutôt que les deux oreilles n'étant pas au même diapason, la différence en longueur et sensibilité de leurs parties constituantes fait qu'elles ne transmettent au cerveau qu'une sensation obscure et indéterminée, comme deux instrumens qui ne joueraient ni dans le même ton, ni dans

la même mesure, et ne feraient entendre aucune mélodie suivie.

Les derniers siècles qui se sont écoulés, ont aussi donné, à la sphère du goût, d'importantes extensions : la découverte du sucre et de ses diverses préparations, les liqueurs alcoholiques, les glaces, la vanille, le thé, le café, nous ont soumis des saveurs d'une nature jusqu'alors inconnue.

Qui sait si le toucher n'aura pas son tour, et si quelque hasard heureux ne nous ouvrira pas, de ce côté-là, quelque source de jouissances nouvelles! ce qui est d'autant plus probable que la sensibilité tactile existe par tout le corps, et conséquemment peut partout être excitée.

Puissance du Goût.

4. — On a vu que l'amour physique a envahi toutes les sciences; il agit, en cela, avec cette tyrannie qui le caractérise toujours.

Le goût, cette faculté plus prudente, plus

mesurée, quoique non moins active; le goût, disons-nous, est parvenu au même but, avec une lenteur qui assure la durée de ses succès.

Nous nous occuperons ailleurs à en considérer la marche; mais déjà nous pourrons remarquer que celui qui a assisté à un repas somptueux, dans une salle ornée de glaces, de peintures, de sculptures, de fleurs, embaumée de parfums, enrichie de jolies femmes, remplie des sons d'une douce harmonie; celui-là, disons-nous, n'aura pas besoin d'un grand effort d'esprit, pour se convaincre que toutes les sciences ont été mises à contribution pour rehausser et encadrer convenablement les jouissances du goût.

But de l'action des Sens.

5. — Jetons maintenant un coup d'œil général sur le système de nos sens pris dans leur ensemble; et nous verrons que l'auteur de la création a eu deux buts, dont l'un est la conséquence de l'autre, savoir: la conservation de l'individu, pour assurer la durée de l'espèce.

Telle est la destinée de l'homme, considéré comme être sensitif: c'est à cette double fin que se rapportent toutes ses actions.

L'œil aperçoit les objets extérieurs, révèle les merveilles dont l'homme est environné, et lui apprend qu'il fait partie d'un grand tout.

L'ouïe perçoit les sons, non seulement comme sensation agréable, mais encore comme avertissement du mouvement des corps qui peuvent occasionner quelque danger.

La sensibilité veille pour donner, par le moyen de la douleur, avis de toute lésion immédiate.

La main, ce serviteur fidèle, a non seulement préparé sa retraite, assuré ses pas, mais encore saisi, de préference, les objets que l'instinct lui fait croire propres à réparer les pertes causées par l'entretien de la vie.

L'odorat les explore, car les substances délétères sont presque toujours de mauvaise odeur.

Alors le goût se décide, les dents sont mises

en action, la langue *s'*unit au palais pour savourer : et bientôt l'estomac commencera l'assimilation.

Dans cet état, une langueur inconnue se fait sentir, les objets se décolorent, le corps plie, les yeux se ferment : tout disparaît, et les sens sont dans un repos absolu.

A son réveil, l'homme voit que rien n'a changé autour de lui ; cependant, un feu secret fermente dans son sein, un organe nouveau s'est développé ; il sent qu'il a besoin de partager son existence.

Ce sentiment actif, inquiet, impérieux, est commun aux deux sexes; il les rapproche, les unit ; et quand le germe d'une existence nouvelle est fécondé, les individus peuvent dormir en paix : ils viennent de remplir le plus saint de leurs devoirs, en assurant la durée de l'espèce (*).

(*) M. de Buffon a peint, avec tous les charmes de la plus brillante éloquence, les premiers momens de

Tels sont les aperçus généraux et philosophiques que j'ai cru devoir offrir à mes lecteurs, pour les amener naturellement à l'examen plus spécial de l'organe du goût.

---

l'existence d'Eve. Appelés à traiter un sujet presque semblable, nous n'avons prétendu donner qu'un dessin au simple trait; les lecteurs sauront bien y ajouter le coloris.

MÉDITATION II.

Du Goût.

Définition du Goût.

6. — Le goût est celui de nos sens qui nous met en relation avec les corps sapides, au moyen de la sensation qu'ils causent dans l'organe destiné à les apprécier.

Le goût qui a, pour excitateurs, l'appétit, la faim et la soif, est la base de plusieurs opérations, dont le résultat est que l'individu croît, se développe, se conserve, et répare les pertes causées par les évaporations vitales.

Les corps organisés ne se nourrissent pas tous de la même manière ; l'auteur de la création, également varié dans ses méthodes et sûr dans ses effets, leur a assigné divers modes de conservation.

Les végétaux qui se trouvent au bas de l'échelle des êtres vivans, se nourrissent par des racines qui, implantées dans le sol natal, choisissent, par le jeu d'une mécanique particulière, les diverses substances qui ont la propriété de servir à leur croissance et à leur entretien.

En remontant un peu plus haut, on rencontre les corps doués de la vie animale, mais privés de loco-motion ; ils naissent dans un milieu qui favorise leur existence ; et des organes spéciaux en extraient tout ce qui est nécessaire pour soutenir la portion de vie et de durée qui leur a été accordée ; ils ne cherchent pas leur nourriture, la nourriture vient les chercher.

Un autre mode a été fixé pour la conservation des animaux qui parcourent l'univers, et dont l'homme est sans contredit le plus parfait. Un instinct particulier l'avertit qu'il a besoin de se repaître ; il cherche, il saisit les objets dans lesquels il soupçonne la propriété d'apaiser ses besoins; il mange, se restaure, et parcourt ainsi, dans la vie, la carrière qui lui est assignée.

Le goût peut se considérer sous trois rapports :

Dans l'homme physique, c'est l'appareil au moyen duquel il apprécie les saveurs ;

Considéré dans l'homme moral, c'est la sensation qu'excite, au centre commun, l'organe impressionné par un corps savoureux ;

Enfin, considéré dans sa cause matérielle, le goût est la propriété qu'a un corps, d'impressionner l'organe et de faire naître la sensation.

Le goût paraît avoir deux usages principaux :

1° Il nous invite, par le plaisir, à réparer les pertes continuelles que nous faisons par l'action de la vie.

2° Il nous aide à choisir, parmi les diverses substances que la nature nous présente, celles qui sont propres à nous servir d'alimens.

Dans ce choix, le goût est puissamment aidé par l'odorat, comme nous le verrons plus tard; car on peut établir, comme maxime générale,

que les substances nutritives ne sont repoussantes, ni au goût, ni à l'odorat.

Mécanique du Goût.

7. — Il n'est pas facile de déterminer précisément en quoi consiste l'organe du goût. Il est plus compliqué qu'il ne paraît.

Certes, la langue joue un grand rôle dans le mécanisme de la dégustation ; car, considérée comme douée d'une force musculaire assez franche, elle sert à gâcher, retourner, pressurer et avaler les alimens.

De plus, au moyen des papilles, plus ou moins nombreuses, dont elle est parsemée, elle s'imprègne des particules sapides et solubles des corps avec lesquels elle se trouve en contact; mais tout cela ne suffit pas, et plusieurs autres parties adjacentes concourent à compléter la sensation, savoir : les joues, le palais, et surtout la fosse nasale, sur laquelle les physiologistes n'ont peut-être pas assez insisté.

Les joues fournissent la salive également

nécessaire à la mastication et à la formation du bol alimentaire ; elles sont, ainsi que le palais, douées d'une portion de facultés appréciatives ; je ne sais pas même si, dans certains cas, les gencives n'y participent pas un peu ; et, sans l'odoration qui s'opère dans l'arrière-bouche, la sensation du goût serait obtuse et tout à fait imparfaite.

Les personnes qui n'ont pas de langue, où à qui elle a été coupée, ont encore assez bien la sensation du goût. Le premier cas se trouve dans tous les livres ; le second m'a été assez expliqué par un pauvre diable auquel les Algériens avaient coupé la langue, pour le punir de ce qu'avec quelques uns de ses camarades de captivité, il avait formé le projet de se sauver et de s'enfuir.

Cet homme que je rencontrai à Amsterdam, où il gagnait sa vie à faire des commissions, avait eu quelque éducation, et on pouvait facilement s'entretenir avec lui par écrit.

Après avoir observé qu'on lui avait enlevé

toute la partie antérieure de la langue jusqu'au filet, je lui demandai s'il trouvait encore quelque saveur à ce qu'il mangeait, et si la sensation du goût avait survécu à l'opération cruelle qu'il avait subie.

Il me répondit que ce qui le fatiguait le plus était d'avaler (ce qu'il ne faisait qu'avec quelque difficulté); qu'il avait assez bien conservé le goût; qu'il appréciait, comme les autres, ce qui était peu sapide ou agréable; mais que les choses fortement acides ou amères lui causaient d'intolérables douleurs.

Il m'apprit encore que l'abscision de la langue était commune dans les royaumes d'Afrique; qu'on l'appliquait spécialement à ceux qu'on croyait avoir été chefs de quelque complot, et qu'on avait des instrumens qui y étaient appropriés. J'aurais voulu qu'il m'en fît la description; mais il me montra, à cet égard, une répugnance tellement douloureuse que je n'insistai pas.

Je réfléchis sur ce qu'il me disait; et remon-

tant aux siècles d'ignorance, où l'on perçait et coupait la langue aux blasphémateurs, et à l'époque où ces lois avaient été faites, je me crus en droit de conclure qu'elles étaient d'origine africaine, et importées par le retour des croisés.

On a vu, plus haut, que la sensation du goût résidait principalement dans les papilles de la langue. Or, l'anatomie nous apprend que toutes les langues n'en sont pas également munies, de sorte qu'il en est telle où l'on en trouve trois fois plus que dans telle autre. Cette circonstance explique pourquoi, de deux convives assis au même banquet, l'un est délicieusement affecté, tandis que l'autre a l'air de ne manger que comme contraint : c'est que ce dernier a la langue faiblement outillée, et que l'empire de la saveur a aussi ses aveugles et ses sourds.

Sensation du Goût.

8. — On a ouvert cinq ou six avis sur la manière dont s'opère la sensation du goût ; j'ai aussi le mien et le voici :

La sensation du goût est une opération chimique, qui se fait par voie humide, comme nous disions autrefois, c'est-à-dire, qu'il faut que les molécules sapides soient dissoutes dans un fluide quelconque, pour pouvoir ensuite être absorbées par les houpes nerveuses, papilles ou suçoirs, qui tapissent l'intérieur de l'appareil dégustateur.

Ce système, neuf ou non, est appuyé de preuves physiques et presque palpables.

L'eau pure ne cause point la sensation du goût, parce qu'elle ne contient aucune particule sapide. Dissolvez y un grain de sel, quelques gouttes de vinaigre, la sensation aura lieu.

Les autres boissons, au contraire, nous impressionnent, parce qu'elles ne sont autre

chose que des solutions, plus ou moins chargées, de particules appréciables.

Vainement la bouche se remplirait-elle de particules divisées d'un corps insoluble, la langue éprouverait la sensation du toucher et nullement celle du goût.

Quant aux corps solides et savoureux, il faut que les dents les divisent, que la salive et les autres fluides gustuels les imbibent, et que la langue les presse contre le palais pour en exprimer un suc, qui, pour lors suffisamment chargé de sapidité, est apprécié par les papilles dégustatrices, qui délivrent au corps, ainsi trituré, le passe-port qui lui est nécessaire pour être admis dans l'estomac.

Ce système, qui recevra encore d'autres développemens, répond, sans effort, aux principales questions qui peuvent se présenter.

Car, si on demande ce qu'on entend par corps sapides, on répond que c'est tout corps soluble et propre à être absorbé par l'organe du goût.

Et si on demande comment le corps sapide agit; on répond qu'il agit toutes les fois qu'il se trouve dans un état de dissolution, tel qu'il puisse pénétrer dans les cavités chargées de recevoir et de transmettre la sensation.

En un mot, rien de sapide que ce qui est déjà dissous, ou prochainement soluble.

Des Saveurs.

9. — Le nombre des saveurs est infini, car tout corps soluble a une saveur spéciale, qui ne ressemble entièrement à aucune autre.

Les saveurs se modifient, en outre, par leur agrégation simple, double, multiple, de sorte qu'il est impossible d'en faire le tableau, depuis la plus attrayante jusqu'à la plus insupportable, depuis la fraise jusqu'à la coloquinte. Aussi, tous ceux qui l'ont essayé, ont-ils à peu près échoué.

Ce résultat ne doit pas étonner: car, étant donné qu'il existe des séries indéfinies de saveurs simples, qui peuvent se modifier par leur

adjonction réciproque, en tout nombre et en toute quantité, il faudrait une langue nouvelle pour exprimer tous ces effets, des montagnes d'*in-folio* pour les définir, et des caractères numériques inconnus pour les étiqueter.

Or, comme jusqu'ici il ne s'est encore présenté aucune circonstance, où quelque saveur ait dû être appréciée avec une exactitude rigoureuse, on a été forcé de s'en tenir à un petit nombre d'expressions générales, telles que *doux*, *sucré*, *acide*, *acerbe*, et autres pareilles, qui s'expliquent, en dernière analyse, par les deux suivantes, *agréable* ou *désagréable* au goût, et suffisent pour se faire entendre et pour indiquer à peu près la propriété gustuelle du corps sapide dont on s'occupe.

Ceux qui viendront après nous, en sauront davantage ; et il n'est déjà plus permis de douter que la chimie ne leur révèle les causes ou les élémens primitifs des saveurs.

Influence de l'Odorat sur le Goût.

10. — L'ORDRE que je me suis prescrit, m'a insensiblement amené au moment de rendre à l'odorat les droits qui lui appartiennent, et de reconnaître les services importans qu'il nous rend dans l'appréciation des saveurs; car, parmi les auteurs qui me sont tombés sous la main, je n'en ai trouvé aucun qui me paraisse lui avoir fait pleine et entière justice.

Pour moi, je suis non seulement persuadé que, sans la participation de l'odorat, il n'y a point de dégustation complète, mais encore je suis tenté de croire que l'odorat et le goût ne forment qu'un seul sens, dont la bouche est le laboratoire, et le nez la cheminée; ou, pour parler plus exactement, dont l'un sert à la dégustation des corps tactiles, et l'autre à la dégustation des gaz.

Ce système peut être rigoureusement défendu; cependant, comme je n'ai point la prétention de faire secte, je ne le hasarde que

pour donner à penser à mes lecteurs, et pour montrer que j'ai vu de près le sujet que je traite. Maintenant, je continue ma démonstration au sujet de l'importance de l'odorat, sinon comme partie constituante du goût, du moins comme accessoire obligé.

Tout corps sapide est nécessairement odorant : ce qui le place dans l'empire de l'odorat, comme dans l'empire du goût.

On ne mange rien, sans le sentir avec plus ou moins de réflexion; et pour les alimens inconnus, le nez fait toujours fonction de sentinelle avancée, qui crie : *Qui va là* ?

Quand on intercepte l'odorat, on paralyse le goût; c'est ce qui se prouve par trois expériences, que tout le monde peut vérifier avec un égal succès.

Première expérience : Quand la membrane nazale est irritée par un violent *corisa* (rhume de cerveau), le goût est entièrement oblitéré ; on ne trouve aucune saveur à ce qu'on avale : et cependant la langue reste dans son état naturel.

Seconde expérience : Si on mange en se serrant le nez, on est tout étonné de n'éprouver la sensation du goût que d'une manière obscure et imparfaite; par ce moyen, les médicamens les plus repoussans passent presque inaperçus.

Troisième expérience : On observe le même effet, si, au moment où l'on avale, au lieu de laisser revenir la langue à sa place naturelle, on continue à la tenir attachée au palais; en ce cas, on intercepte la circulation de l'air, l'odorat n'est point frappé, et la gustation n'a pas lieu.

Ces divers effets dépendent de la même cause, le défaut de coopération de l'odorat: ce qui fait que le corps sapide n'est apprécié que pour son suc, et non pour le gaz odorant qui en émane.

Analyse de la sensation du Goût.

11. — Les principes étant ainsi posés, je regarde comme certain que le goût donne lieu à des sensations de trois ordres différens, savoir :

la sensation *directe*, la sensation *complète* et la sensation *réfléchie*.

La sensation *directe* est ce premier aperçu qui naît du travail immédiat des organes de la bouche, pendant que le corps appréciable se trouve encore sur la langue antérieure.

La sensation *complète* est celle qui se compose de ce premier aperçu, et de l'impression qui naît, quand l'aliment abandonne cette première position, passe dans l'arrière-bouche, et frappe tout l'organe par son goût et par son parfum.

Enfin, la sensation *réfléchie* est le jugement que porte l'âme sur les impressions qui lui sont transmises par l'organe.

Mettons ce système en action, en voyant ce qui se passe dans l'homme qui mange ou qui boit.

Celui qui mange une pêche, par exemple, est d'abord agréablement frappé par l'odeur qui en émane; il la met dans sa bouche, et éprouve une sensation de fraîcheur et d'acidité

qui l'engage à continuer ; mais ce n'est qu'au moment où il avale et que la bouchée passe sous la fosse nazale, que le parfum lui est révélé : ce qui complète la sensation que doit causer une pêche. Enfin, ce n'est que lorsqu'il a avalé, que, jugeant ce qu'il vient d'éprouver, il se dit à lui-même : «Voilà qui est délicieux ! »

Pareillement, quand on boit, tant que le vin est dans la bouche, on est agréablement, mais non parfaitement impressionné ; ce n'est qu'au moment où l'on cesse d'avaler, qu'on peut véritablement goûter, apprécier, et découvrir le parfum particulier à chaque espèce ; et il faut un petit intervalle de temps, pour que le gourmet puisse dire : « Il est bon, passable ou » mauvais. Peste ! c'est du Chambertin ! oh » mon dieu, c'est du Surène ! »

On voit par là que c'est conséquemment aux principes, et par suite d'une pratique bien entendue, que les vrais amateurs, *sirotent* leur vin (*they sip it*) ; car, à chaque gorgée, quand ils s'arrêtent, ils ont la somme entière

du plaisir qu'ils auraient éprouvé, s'ils avaient bu le verre d'un seul trait.

La même chose se passe encore, mais avec bien plus d'énergie, quand le goût doit être désagréablement affecté.

Voyez ce malade que la faculté contraint à s'ingérer un énorme verre d'une médecine noire, telle qu'on les buvait sous le règne de Louis XIV.

L'odorat, moniteur fidèle, l'avertit de la saveur repoussante de la liqueur traîtresse; ses yeux s'arrondissent, comme à l'approche du danger; le dégoût est sur ses lèvres; et déjà son estomac se soulève. Cependant on l'exhorte, il s'arme de courage, se gargarise d'eau de vie, se serre le nez, et boit....

Tant que le breuvage empesté remplit la bouche et tapisse l'organe, la sensation est confuse et l'état supportable; mais à la dernière gorgée, les arrière-goûts se développent, les odeurs nauséabondes agissent, et tous les traits du patient expriment une horreur et

un dégoût que la peur de la mort peut seule faire affronter.

S'il est question, au contraire, d'une boisson insipide, comme, par exemple, un verre d'eau, on n'a ni goût ni arrière-goût, on n'éprouve rien, on ne pense à rien, on a bu, et voilà tout.

Ordre des diverses impressions du Goût.

12. — Le goût n'est pas si richement doté que l'ouïe; celle-ci peut entendre et comparer plusieurs sons à la fois: le goût, au contraire, est simple en actualité, c'est-à-dire, qu'il ne peut être impressionné par deux saveurs en même temps.

Mais il peut être double, et même multiple par succession, c'est-à-dire que, dans le même acte de gutturation, on peut éprouver successivement une seconde et même une troisième sensation, qui vont en s'affaiblissant graduellement, et qu'on désigne par les mots arrière-goût, parfum ou fragrance; de la même

manière que, lorsqu'un son principal est frappé, une oreille exercée y distingue une ou plusieurs séries de consonnances, dont le nombre n'est pas encore parfaitement connu.

Ceux qui mangent vîte et sans attention, ne discernent pas les impressions du second degré; elles sont l'apanage exclusif du petit nombre d'élus; et c'est par leur moyen qu'ils peuvent classer, par ordre d'excellence, les diverses substances soumises à leur examen.

Ces nuances fugitives vibrent encore longtemps dans l'organe du goût; les professeurs prennent, sans s'en douter, une position appropriée; et c'est toujours le col allongé et le nez à bâbord, qu'ils rendent leurs arrêts.

Jouissances dont le Goût est l'occasion.

13. — Jetons maintenant un coup d'œil philosophique sur le plaisir ou la peine dont le goût peut être l'occasion.

Nous trouvons d'abord l'application de cette vérité malheureusement trop générale, savoir,

que l'homme est bien plus fortement organisé pour la douleur que pour le plaisir.

Effectivement, l'injection des substances acerbes, âcres ou amères au dernier degré, peut nous faire essuyer des sensations extrêmement pénibles ou douloureuses. On prétend même que l'acide hydrocyanique ne tue si promptement, que parce qu'il cause une douleur si vive que les forces vitales ne peuvent la supporter sans s'éteindre.

Les sensations agréables ne parcourent au contraire qu'une échelle peu étendue ; et s'il y a une différence assez sensible entre ce qui est insipide et ce qui flatte le goût, l'intervalle n'est pas très-grand entre ce qui est reconnu pour bon et ce qui est réputé excellent, ce qui est éclairci par l'exemple suivant : *premier terme*, un bouilli sec et dur ; *deuxième terme*, un morceau de veau ; *troisième terme*, un faisan cuit à point.

Cependant le goût, tel que la nature nous l'a accordé, est encore celui de nos sens qui,

tout bien considéré, nous procure le plus de jouissances;

1° Parce que le plaisir de manger est le seul qui, pris avec modération, ne soit pas suivi de fatigue;

2° Parce qu'il est de tous les temps, de tous les âges et de toutes les conditions;

3° Parce qu'il revient nécessairement au moins une fois par jour, et qu'il peut être répété, sans inconvénient, deux ou trois fois dans cet espace de tems;

4° Parce qu'il peut se mêler à tous les autres, et même nous consoler de leur absence;

5° Parce que les impressions qu'il reçoit, sont à la fois plus durables et plus dépendantes de notre volonté;

6° Enfin, parce qu'en mangeant, nous éprouvons un certain bien-être indéfinissable et particulier, qui vient de la conscience instinctive; que, par cela même que nous mangeons, nous réparons nos pertes, et nous prolongeons notre existence.

C'est ce qui sera plus amplement développé au chapitre où nous traiterons spécialement *du Plaisir de la Table*, pris au point où la civilisation actuelle l'a amené.

Suprématie de l'Homme.

14. — Nous avons été élevés dans la douce croyance que, de toutes les créatures qui marchent, nagent, rampent ou volent, l'homme est celle dont le goût est le plus parfait.

Cette foi est menacée d'être ébranlée.

Le docteur Gall, fondé sur je ne sais quelles inspections, prétend qu'il est des animaux chez qui l'appareil gustuel est plus développé, et partant plus parfait que celui de l'homme.

Cette doctrine est mal sonnante et sent l'hérésie.

L'homme, de droit divin, roi de toute la nature, et au profit duquel la terre a été couverte et peuplée, doit nécessairement être muni d'un organe qui puisse le mettre en rapport avec tout ce qu'il y a de sapide chez ses sujets.

La langue des animaux ne passe pas la portée de leur intelligence : dans les poissons, ce n'est qu'un os mobile ; dans les oiseaux généralement, un cartilage membraneux ; dans les quadrupèdes, elle est souvent revêtue d'écailles ou d'aspérités, et d'ailleurs elle n'a point de mouvemens circonflexes.

La langue de l'homme, au contraire, par la délicatesse de sa contexture et des diverses membranes dont elle est environnée et avoisinée, annonce assez la sublimité des opérations auxquelles elle est destinée.

J'y ai, en outre, découvert au moins trois mouvemens inconnus aux animaux, et que je nomme mouvemens de *spication*, de *rotation*, et de *verrition* (*à verreo*, lat., je balaye). Le premier a lieu, quand la langue sort en forme d'épi d'entre les lèvres qui la compriment ; le second, quand la langue se meut circulairement dans l'espace compris entre l'intérieur des joues et le palais ; le troisième, quand la langue, se recourbant en dessus ou en dessous,

ramasse les portions qui peuvent rester dans le canal demi-circulaire, formé par les lèvres et les gencives.

Les animaux sont bornés dans leurs goûts : les uns ne vivent que de végétaux ; d'autres ne mangent que de la chair; d'autres se nourrissent exclusivement de graines ; aucun d'eux ne connaît les saveurs composées.

L'homme, au contraire, est *omnivore*; tout ce qui est mangeable, est soumis à son vaste appétit ; ce qui entraîne, pour conséquence immédiate, des pouvoirs dégustateurs proportionnés à l'usage général qu'il doit en faire. Effectivement, l'appareil du goût est d'une rare perfection chez l'homme ; et pour bien nous en convaincre, voyons le manœuvrer.

Dès qu'un corps esculent est introduit dans la bouche, il est confisqué, gaz et sucs, sans retour.

Les lèvres s'opposent à ce qu'il rétrograde ; les dents s'en emparent et le broient ; la salive l'imbibe; la langue le gâche et le retourne; un

mouvement aspiratoire le pousse vers le gosier; la langue se soulève pour le faire glisser ; l'odorat le flaire en passant : et il est précipité dans l'estomac pour y subir des transformations ultérieures, sans que, dans toute cette opération, il se soit échappé une parcelle, une goutte ou un atôme, qui n'ait pas été soumis au pouvoir appréciateur.

C'est aussi par suite de cette perfection, que la gourmandise est l'apanage exclusif de l'homme.

Cette gourmandise est même contagieuse ; et nous la transmettons assez promptement aux animaux que nous avons appropriés à notre usage, et qui font en quelque sorte société avec nous, tels que les éléphans, les chiens, les chats, et même les perroquets.

Si quelques animaux ont la langue plus grosse, le palais plus développé, le gosier plus large, c'est que cette langue, agissant comme muscle, est destinée à remuer de grands poids ; le palais à presser, le gosier à avaler de plus

grosses portions ; mais toute analogie bien entendue s'oppose à ce qu'on puisse en induire que le sens est plus parfait.

D'ailleurs, le goût ne devant s'estimer que par la nature de la sensation qu'il porte au centre commun, l'impression reçue par l'animal ne peut pas se comparer à celle qui a lieu dans l'homme ; cette dernière, étant à la fois plus claire et plus précise, suppose nécessairement une qualité supérieure dans l'organe qui la transmet.

Enfin, que peut-on désirer dans une faculté susceptible d'un tel point de perfection, que les gourmands de Rome distinguaient, au goût, le poisson pris entre les ponts de celui qui avait été pêché plus bas? N'en voyons-nous pas, de nos jours, qui ont découvert la saveur supérieure de la cuisse sur laquelle la perdrix s'appuye en dormant? Et ne sommes-nous pas environnés de gourmets, qui peuvent indiquer la latitude sous laquelle un vin a mûri, tout aussi sûrement qu'un élève de Biot ou d'Arago sait prédire une éclipse?

Que s'ensuit-il de-là ? qu'il faut rendre à César ce qui est à César, proclamer l'homme *le grand gourmand de la nature*, et ne pas s'étonner si le bon docteur fait quelquefois comme Homère : *Auch zuweiller schlaffert der guter G***.*

Méthode adoptée par l'auteur.

15.— Jusqu'ici nous n'avons examiné le goût que sous le rapport de sa constitution physique ; et à quelques détails anatomiques près, que peu de personnes regretteront, nous nous sommes tenus au niveau de la sienne. Mais là ne finit pas la tâche que nous nous sommes imposée, car c'est surtout de son histoire morale, que ce sens réparateur tire son importance et sa gloire.

Nous avons donc rangé, suivant un ordre analytique, les théories et les faits qui composent l'ensemble de cette histoire, de manière qu'il puisse en résulter de l'instruction sans fatigue.

C'est ainsi que, dans les chapitres qui vont

suivre, nous montrerons comment les sensations, à force de se répéter et de se réfléchir, ont perfectionné l'organe et étendu la sphère de ses pouvoirs ; comment le besoin de manger, qui n'était d'abord qu'un instinct, est devenu une passion influente, qui a pris un ascendant marqué sur tout ce qui tient à la société.

Nous dirons aussi comment toutes les sciences qui s'occupent de la composition des corps, se sont accordées pour classer et mettre à part ceux de ces corps qui sont appréciables par le goût, et comment les voyageurs ont marché vers le même but, en soumettant à nos essais les substances que la nature ne semblait pas avoir destinées à jamais se rencontrer.

Nous suivrons la chimie au moment où elle a pénétré dans nos laboratoires souterrains, pour y éclairer nos préparateurs, poser des principes, créer des méthodes et dévoiler des causes qui, jusques-là, étaient restées occultes.

Enfin, nous verrons comment, par le pouvoir combiné du temps et de l'expérience, une science nouvelle nous est tout à coup apparue, qui nourrit, restaure, conserve, persuade, console, et non contente de jeter à pleines mains des fleurs sur la carrière de l'individu, contribue encore puissamment à la force et à la prospérité des empires.

Si, au milieu de ces graves élucubrations, une anecdote piquante, un souvenir aimable, quelque aventure d'une vie agitée, se présentent au bout de la plume, nous la laisserons couler, pour reposer un peu l'attention de nos lecteurs, de nos lecteurs dont le nombre ne nous effraye point, et avec lesquels, au contraire, nous nous plairons à confabuler; car, si ce sont des hommes, nous sommes sûrs qu'ils sont aussi indulgens qu'instruits; et si ce sont des dames, elles sont nécessairement charmantes.

Ici le professeur, plein de son sujet, laissa tomber sa main, et s'éleva dans les hautes régions.

Il remonta le torrent des âges, et prit, dans leur

berceau, les sciences qui ont pour but la gratification du goût; il en suivit les progrès à travers la nuit des temps; et voyant que, pour les jouissances qu'elles nous procurent, les premiers siècles ont toujours été moins avantagés que ceux qui les ont suivis, il saisit sa lyre, et chanta, sur le mode dorien, le Mélopée historique, qu'on trouvera parmi les *Variétés*. (Voyez à la fin du second volume.)

MÉDITATION III.

De la Gastronomie.

Origine des Sciences.

16.—Les sciences ne sont pas comme Minerve, qui sortit tout armée du cerveau de Jupiter; elles sont filles du Temps, et se forment insensiblement, d'abord par la collection des méthodes indiquées par l'expérience, et plus tard par la découverte des principes qui se déduisent de la combinaison de ces méthodes.

Ainsi, les premiers vieillards, que leur prudence fit appeler auprès du lit des malades, ceux que la compassion poussa à soigner les plaies, furent aussi les premiers médecins.

Les bergers d'Egypte, qui observèrent que quelques astres, après une certaine période, venaient correspondre au même endroit du ciel, furent les premiers astronomes.

Celui qui, le premier, exprima, par des caractères, cette proposition si simple: *deux plus deux égalent quatre*, créa les mathématiques, cette science si puissante, et qui a véritablement élevé l'homme sur le trône de l'univers.

Dans le cours des soixante dernières années qui viennent de s'écouler, plusieurs sciences nouvelles sont venues prendre place dans le système de nos connaissances, et entr'autres, la stéréotomie, la géométrie descriptive et la chimie des gaz.

Toutes ces sciences, cultivées pendant un nombre infini de générations, feront des progrès d'autant plus sûrs que l'imprimerie les affranchit du danger de reculer. Eh! qui sait, par exemple, si la chimie des gaz ne viendra pas à bout de maîtriser ces élémens jusqu'à présent si rebelles, de les mêler, de les combiner dans des proportions jusqu'ici non tentées, et d'obtenir, par ce moyen, des substances et des effets qui reculeraient de beaucoup les limites de nos pouvoirs!

Origine de la Gastronomie.

17. — La Gastronomie s'est présentée à son tour, et toutes ses sœurs se sont approchées pour lui faire place.

Eh, que pouvait-on refuser à celle qui nous soutient de la naissance au tombeau, qui accroît les délices de l'amour et la confiance de l'amitié, qui désarme la haine, facilite les affaires, et nous offre, dans le court trajet de la vie, la seule jouissance qui, n'étant pas suivie de fatigue, nous délasse encore de toutes les autres !

Sans doute, tant que les préparations ont été exclusivement confiées à des serviteurs salariés, tant que le secret en est resté dans les souterrains, tant que les cuisiniers seuls se sont réservés cette matière, et qu'on n'a écrit que des dispensaires, les résultats de ces travaux n'ont été que les produits d'un art.

Mais enfin, trop tard peut-être, les savans se sont approchés.

Ils ont examiné, analysé et classé les substances alimentaires, et les ont réduites à leurs plus simples élémens.

Ils ont sondé les mystères de l'assimilation ; et suivant la matière inerte dans ses métamorphoses, ils ont vu comment elle pouvait prendre vie.

Ils ont suivi la diète dans ses effets passagers ou permanens, sur quelques jours, sur quelques mois, ou sur toute la vie.

Ils ont apprécié son influence jusque sur la faculté de penser, soit que l'âme se trouve impressionnée par les sens, soit qu'elle sente sans le secours de ces organes ; et de tous ces travaux, ils ont déduit une haute théorie, qui embrasse tout l'homme et toute la partie de la création qui peut s'animaliser.

Tandis que toutes ces choses se passaient dans les cabinets des savans, on disait tout haut dans les salons que la science qui nourrit les hommes, vaut bien au moins celle qui enseigne à les faire tuer : les poètes chantaient

les plaisirs de la table; et les livres qui avaient la bonne chère pour objet, présentaient des vues plus profondes et des maximes d'un intérêt plus général.

Telles sont les circonstances qui ont précédé l'avénement de la gastronomie.

Définition de la Gastronomie.

18. — La gastronomie est la connaissance raisonnée de tout ce qui a rapport à l'homme, en tant ce qu'il se nourrit.

Son but est de veiller à la conservation des hommes, au moyen de la meilleure nourriture possible.

Elle y parvient en dirigeant, par des principes certains, tous ceux qui recherchent, fournissent ou préparent les choses qui peuvent se convertir en alimens.

Ainsi, c'est elle, à vrai dire, qui fait mouvoir les cultivateurs, les vignerons, les pêcheurs, les chasseurs et la nombreuse famille des cuisiniers, quel que soit le titre, ou la qualification

sous laquelle ils déguisent leur emploi à la préparation des alimens.

La gastronomie tient :

A l'histoire naturelle, par la classification qu'elle fait des substances alimentaires ;

A la physique, par l'examen de leurs compositions et de leurs qualités ;

A la chimie, par les diverses analyses et décompositions qu'elle leur fait subir;

A la cuisine, par l'art d'apprêter les mêts et de les rendre agréables au goût ;

Au commerce, par la recherche des moyens d'acheter au meilleur marché possible ce qu'elle consomme, et de débiter le plus avantageusement ce qu'elle présente à vendre ;

Enfin, à l'économie politique, par les ressources qu'elle présente à l'impôt, et par les moyens d'échange qu'elle établit entre les nations.

La gastronomie régit la vie tout entière : car les pleurs du nouveau né appellent le sein de sa nourrice ; et le mourant reçoit encore, avec

quelque plaisir, la potion suprême, qu'hélas! il ne doit plus digérer.

Elle s'occupe aussi de tous les états de la société : car si c'est elle qui dirige les banquets des rois rassemblés, c'est encore elle qui a calculé le nombre de minutes d'ébullition, qui est nécessaire pour qu'un œuf frais soit cuit à point.

Le sujet matériel de la gastronomie est tout ce qui peut être mangé ; son but direct, la conservation des individus, et ses moyens d'exécution, la culture qui produit, le commerce qui échange, l'industrie qui prépare, et l'expérience qui invente les moyens de tout disposer pour le meilleur usage.

Objets divers dont s'occupe la Gastronomie.

19.—La gastronomie considère le goût dans ses jouissances comme dans ses douleurs; elle a découvert les excitations graduelles dont il est susceptible; elle en a régularisé l'action, et a posé les limites que l'homme qui se respecte, ne doit jamais outre-passer.

Elle considère aussi l'action des alimens sur le moral de l'homme, sur son imagination, son esprit, son jugement, son courage et ses perceptions; soit qu'il veille, soit qu'il dorme, soit qu'il agisse, soit qu'il se repose.

C'est la gastronomie qui fixe le point d'esculence de chaque substance alimentaire, car toutes ne sont pas présentables dans les mêmes circonstances.

Les unes doivent être prises avant que d'être parvenues à leur entier développement, comme les câpres, les asperges, les cochons de lait, les pigeons à la cuiller, et autres animaux qu'on mange dans leur premier âge; d'autres, au moment où elles ont atteint toute la perfection qui leur est destinée, comme les melons, la plupart des fruits, le mouton, le bœuf et tous les animaux adultes; d'autres, quand elles commencent à se décomposer, telles que les neffles, la bécasse, et surtout le faisan; d'autres enfin, après que les opérations de l'art leur ont ôté leurs qualités malfaisantes, telles que la pomme de terre, le manioc, et autres.

C'est encore la gastronomie qui classe ces substances d'après leurs qualités diverses, qui indique celles qui peuvent s'associer, et qui, mesurant leurs divers degrés d'alibilité, distingue celles qui doivent faire la base de nos repas, d'avec celles qui n'en sont que des accessoires, et d'avec celles encore qui, n'étant déjà plus nécessaires, sont cependant une distraction agréable, et deviennent l'accompagnement obligé de la confabulation conviviale.

Elle ne s'occupe pas, avec moins d'intérêt, des boissons qui nous sont destinées, suivant le temps, les lieux et les climats. Elle enseigne à les préparer, à les conserver, et surtout à les présenter dans un ordre tellement calculé, que la jouissance qui en résulte, aille toujours en augmentant, jusqu'au moment où le plaisir finit et où l'abus commence.

C'est la gastronomie qui inspecte les hommes et les choses, pour transporter d'un pays à l'autre tout ce qui mérite d'être connu, et qui fait qu'un festin savamment ordonné est

comme un abrégé du monde où chaque partie figure par ses représentans.

Utilité des connaissances gastronomiques.

20. — Les connaissances gastronomiques sont nécessaires à tous les hommes, puisqu'elles tendent à augmenter la somme de plaisir qui leur est destinée. Cette utilité augmente en proportion de ce qu'elle est appliquée à des classes plus aisées de la société; enfin elles sont indispensables à ceux qui, jouissant d'un grand revenu, reçoivent beaucoup de monde, soit qu'en cela ils fassent acte d'une représentation nécessaire, soit qu'ils suivent leur inclination, soit enfin qu'ils obéissent à la mode.

Ils y trouvent cet avantage spécial, qu'il y a, de leur part, quelque chose de personnel dans la manière dont leur table est tenue; qu'il peuvent surveiller, jusqu'à un certain point, les dépositaires forcés de leur confiance. et même les diriger en beaucoup d'occasions.

Le prince de Soubise avait un jour l'inten-

tion de donner une fête; elle devait se terminer par un souper : et il en avait demandé le menu.

Le maître d'hôtel se présente à son lever avec une belle pancarte à vignettes; et le premier article sur lequel le prince jeta les yeux fut celui-ci : *cinquante jambons.* « Eh! quoi, Ber-
» trand, dit-il, je crois que tu extravagues; cin-
» quante jambons! veux-tu donc régaler tout
» mon régiment? — Non, mon prince; il n'en
» paraîtra qu'un sur la table; mais le surplus
» ne m'est pas moins nécessaire pour mon
» espagnole, mes blonds, mes garnitures,
» mes..... — Bertrand, vous me volez, et cet
» article ne passera pas. — Ah! monseigneur,
» dit l'artiste, pouvant à peine retenir sa co-
» lère, vous ne connaissez pas nos ressources;
» ordonnez, et ces cinquante jambons qui
» vous offusquent, je vais les faire entrer dans
» un flacon de cristal pas plus gros que le
» pouce. »

Que répondre à une assertion aussi posi-

tive! Le prince sourit, baissa la tête et l'article passa.

Influence de la Gastronomie sur les affaires.

21. — On sait que, chez les hommes encore voisins de l'état de nature, aucune affaire de quelqu'importance ne se traite qu'à table; c'est au milieu des festins que les sauvages décident la guerre ou font la paix; et sans aller si loin, nous voyons que les villageois font toutes leurs affaires au cabaret.

Cette observation n'a pas échappé à ceux qui ont souvent à traiter les plus grands intérêts. Ils ont vu que l'homme repu n'était pas le même que l'homme à jeun; que la table établissait une espèce de lien entre celui qui traite et celui qui est traité; qu'elle rendait les convives plus aptes à recevoir certaines impressions, à se soumettre à de certaines influences : de là est née la gastronomie politique. Les repas sont devenus un moyen de gouvernement, et le sort des peuples s'est

décidé dans un banquet. Ceci n'est, ni un paradoxe, ni même une nouveauté, mais une simple observation de faits. Qu'on ouvre tous les historiens depuis Hérodote jusqu'à nos jours : et on verra que, sans même en excepter les conspirations, il ne s'est jamais passé un grand événement, qui n'ait été conçu, préparé et ordonné dans les festins.

Académie des Gastronomes.

22. — Tel est, au premier aperçu, le domaine de la gastronomie, domaine fertile en résultats de toute espèce, et qui ne peut que s'agrandir par les découvertes et les travaux des savans qui vont le cultiver ; car il est impossible qu'avant le laps de peu d'années, la gastronomie n'ait pas ses académiciens, ses cours, ses professeurs et ses propositions de prix.

D'abord, un gastronome riche et zélé établira chez lui des assemblées périodiques, où les plus savans théoriciens se réuniront aux

artistes, pour discuter et approfondir les diverses parties de la science alimentaire.

Bientôt (et telle est l'histoire de toutes les académies) le gouvernement interviendra, régularisera, protégera, instituera, et saisira l'occasion de donner au peuple une compensation pour tous les orphelins que le canon a faits, pour toutes les Arianes que la générale a fait pleurer.

Heureux le dépositaire du pouvoir, qui attachera son nom à cette institution si nécessaire! Ce nom sera répété d'âge en âge avec ceux de Noé, de Bacchus, de Triptolème, et des autres bienfaiteurs de l'humanité; il sera, parmi les ministres, ce que Henri IV est parmi les rois; et son éloge sera dans toutes les bouches, sans qu'aucun réglement en fasse une nécessité.

MÉDITATION IV.

De l'Appétit.

Définition de l'Appétit.

23. — Le mouvement et la vie occasionnent, dans le corps vivant, une déperdition continuelle de substance; et le corps humain, cette machine si compliquée, serait bientôt hors de service, si la providence n'y avait placé un ressort qui l'avertit du moment où ses forces ne sont plus en équilibre avec ses besoins.

Ce moniteur est l'appétit. On entend, par ce mot, la première impression du besoin de manger.

L'appétit s'annonce par un peu de langueur dans l'estomac, et une légère sensation de fatigue.

En même temps, l'âme s'occupe d'objets

analogues à ses besoins, la mémoire se rappelle les choses qui ont flatté le goût; l'imagination croit les voir : il y a là quelque chose qui tient du rêve. Cet état n'est pas sans charmes; et nous avons entendu des milliers d'adeptes s'écrier, dans la joie de leur cœur : « Quel plaisir d'avoir un bon appétit, quand » on a la certitude de faire bientôt un excel- » lent repas ! »

Cependant l'appareil nutritif s'émeut tout entier : l'estomac devient sensible; les sucs gastriques s'exaltent; les gaz intérieurs se déplacent avec bruit; la bouche se remplit de sucs; et toutes les puissances digestives sont sous les armes, comme des soldats qui n'attendent plus que le commandement pour agir. Encore quelques momens, on aura des mouvemens spasmodiques, on bâillera, on souffrira, on aura faim.

On peut observer toutes les nuances de ces divers états, dans tout salon où le dîner se fait attendre.

Elles sont tellement dans la nature, que la politesse la plus exquise ne peut pas en déguiser les symptômes ; d'où j'ai dégagé cet apophtegme : *De toutes les qualités du cuisinier, la plus indispensable est l'exactitude.*

Anecdote.

24. — J'appuie cette grave maxime par les détails d'une observation faite, dans une réunion dont je faisais partie,

Quorum pars magna fui,

et où le plaisir d'observer me sauva des angoisses de la misère.

J'étais un jour invité à dîner chez un haut fonctionnaire public. Le billet d'invitation était pour cinq heures et demie ; et, au moment indiqué, tout le monde était rendu : car on savait qu'il aimait qu'on fût exact, et grondait quelquefois les paresseux.

Je fus frappé, en arrivant, de l'air de consternation que je vis régner dans l'assemblée ; on se parlait à l'oreille, on regardait dans la

cour à travers les carreaux de la croisée; quelques visages annonçaient la stupeur : il était certainement arrivé quelque chose d'extraordinaire.

Je m'approchai de celui des convives que je crus le plus en état de satisfaire ma curiosité, et lui demandai ce qu'il y avait de nouveau. « Hélas! me répondit-il, avec l'accent de la plus » profonde affliction, monseigneur vient d'ê- » tre mandé au conseil d'état; il part en ce » moment; et qui sait quand il reviendra! — » N'est-ce que cela, répondis-je d'un air » d'insouciance, qui était bien loin de mon » cœur? C'est tout au plus l'affaire d'un quart » d'heure; quelque renseignement dont on » aura eu besoin : on sait bien qu'il y a ici au- » jourd'hui dîner officiel, on n'a aucune raison » pour nous faire jeûner. » Je parlais ainsi; mais au fond de l'âme, je n'étais pas sans inquiétude, et j'aurais voulu être bien loin.

La première heure se passa assez bien : on s'assit auprès de ceux avec qui on était lié, on

épuisa les sujets banaux de conversation, et on s'amusa à faire des conjectures sur la cause qui avait pu faire appeler aux Tuileries notre cher amphitrion.

A la seconde heure, on commença à apercevoir quelques symptômes d'impatience; on se regardait avec inquiétude : et les premiers qui murmurèrent, furent trois ou quatre convives, qui, n'ayant pas trouvé de place pour s'asseoir, n'étaient pas en position commode pour attendre.

A la troisième heure, le mécontentement fut général, et tout le monde se plaignait. « Quand reviendra-t-il? disait l'un. — A quoi » pense t-il? disait l'autre. — C'est à en mou- » rir! disait un troisième. » Et on se faisait, sans jamais la résoudre, la question suivante : « S'en ira-t-on? Ne s'en ira-t-on pas? »

A la quatrième heure, tous les symptômes s'aggravèrent : on étendait les bras, au hasard d'éborgner les voisins; on entendait de toutes parts des bâillemens chantans; toutes les

figures étaient empreintes des couleurs qui annoncent la concentration; et on ne m'écouta pas, quand je me hasardai de dire que celui dont l'absence nous attristait tant, était sans doute le plus malheureux de tous.

L'attention fut un instant distraite par une apparition. Un des convives, plus habitué que les autres, pénétra jusques dans les cuisines; il en revint tout essoufflé; sa figure annonçait la fin du monde; et il s'écria d'une voix à peine articulée, et de ce ton sourd qui exprime à la fois la crainte de faire du bruit et l'envie d'être entendu : « Monseigneur est parti sans don-» ner d'ordres; et quelle que soit son absence, » on ne servira pas qu'il ne revienne. » Il dit : et l'effroi que causa son allocution, ne sera pas surpassé par l'effet de la trompette du jugement dernier.

Parmi tous ces martyrs, le plus malheureux était le bon d'Aigrefeuille que tout Paris a connu; son corps n'était que souffrance, et la douleur du Lacoon était sur son visage. Pâle, égaré,

ne voyant rien, il vint se hucher sur un fauteuil, croisa ses petites mains sur son gros ventre, et ferma les yeux, non pour dormir, mais pour attendre la mort.

Elle ne vint cependant pas. Vers les dix heures, on entendit une voiture rouler dans la cour; tout le monde se leva d'un mouvement spontané. L'hilarité succéda à la tristesse; et après cinq minutes, on était à table.

Mais l'heure de l'appétit était passée. On avait l'air étonné de commencer à dîner à une heure si indue; les mâchoires n'eurent point ce mouvement isochrône qui annonce un travail régulier; et j'ai su que plusieurs convives en avaient été incommodés.

La marche indiquée en pareil cas est de ne point manger immédiatement après que l'obstacle a cessé, mais d'avaler un verre d'eau sucrée, ou une tasse de bouillon, pour consoler l'estomac, et d'attendre ensuite douze ou quinze minutes, sinon l'organe convulsé se trouve opprimé par le poids des alimens dont on le surcharge.

Grands Appétits.

25. — Quand on voit, dans les livres primitifs, les apprêts qui se faisaient pour recevoir deux ou trois personnes, ainsi que les portions énormes qu'on servait à un seul hôte, il est difficile de se refuser à croire que les hommes qui vivaient plus près que nous du berceau du monde, ne fussent aussi doués d'un bien plus grand appétit.

Cet appétit était censé s'accroître en raison directe de la dignité du personnage; et celui à qui on ne servait pas moins que le dos entier d'un taureau de cinq ans, était destiné à boire dans une coupe dont il avait peine à supporter le poids.

Quelques individus ont existé depuis, pour porter témoignage de ce qui a pu se passer autrefois; et les recueils sont pleins d'exemples d'une voracité à peine croyable, et qui s'étendait à tout, même aux objets les plus immondes.

Je ferai grâce à mes lecteurs de ces détails quelquefois assez dégoûtans ; et je préfère leur conter deux faits particuliers dont j'ai été témoin, et qui n'exigent pas, de leur part, une foi bien implicite.

J'allai, il y a environ quarante ans, faire une visite volante au curé de Bregnier, homme de grande taille, et dont l'appétit avait une réputation baillagère.

Quoiqu'il fût à peine midi, je le trouvai déjà à table. On avait emporté la soupe et le bouilli ; et à ces deux plats obligés, avaient succédé un gigot de mouton à la royale, un assez beau chapon et une salade copieuse.

Dès qu'il me vit paraître, il demanda pour moi un couvert que je refusai, et je fis bien ; car, seul et sans aide, il se débarrassa très-lestement du tout, savoir : du gigot jusqu'à l'ivoire, du chapon jusqu'aux os, et de la salade jusqu'au fond du plat.

On apporta bientôt un assez grand fromage blanc, dans lequel il fit une brèche angulaire

de quatre-vingt-dix degrés. Il arrosa le tout d'une bouteille de vin et d'une carafe d'eau, après quoi il se reposa.

Ce qui m'en fit plaisir, c'est que, pendant toute cette opération, qui dura à peu près trois quarts d'heures, le vénérable pasteur n'eut point l'air affairé. Les gros morceaux qu'il jetait dans sa bouche profonde, ne l'empêchaient ni de parler, ni de rire; et il expédia tout ce qu'on avait servi devant lui, sans y mettre plus d'appareil que s'il n'avait mangé que trois mauviettes.

C'est ainsi que le général Bisson, qui buvait chaque jour huit bouteilles de vin à son déjeûner, n'avait pas l'air d'y toucher ; il avait un plus grand verre que les autres, et le vidait plus souvent ; mais on eût dit qu'il n'y faisait pas attention ; et tout en humant ainsi seize livres de liquide, il n'était pas plus empêché de plaisanter et de donner ses ordres, que s'il n'eût dû boire qu'un carafon.

Le second fait rappelle à ma mémoire le

brave général P. Sibuet, mon compatriote, long-temps premier aide de camp du maréchal Massena, et mort au champ d'honneur en 1813, au passage du Bober.

Prosper était âgé de dix-huit ans, et avait cet appétit heureux par lequel la nature annonce qu'elle s'occupe à achever un homme bien constitué, lorsqu'il entra un soir dans la cuisine de Genin, aubergiste chez lequel les anciens de Belley avaient coutume de s'assembler, pour manger des marrons et boire du vin blanc nouveau, qu'on appelle *vin bourru*.

On venait de tirer de la broche un magnifique dindon, beau, bien fait, doré, cuit à point, et dont le fumet aurait tenté un saint.

Les anciens qui n'avaient plus faim, n'y firent pas beaucoup attention : mais les puissances digestives du jeune Prosper en furent ébranlées ; l'eau lui vint à la bouche, et il s'écria : « Je ne fais que sortir de table, je n'en » gage pas moins que je mangerai ce gros dindon » à moi tout seul. — Sez vosu mezé z'u payo,

» répondit Bouvier du Bouchet, gros fermier » qui se trouvait présent ; ê sez vos caca en ro- » taz, i-zet voket pairé et may ket mezerai » la restaz (*). »

L'exécution commença immédiatement. Le jeune athlète détacha proprement une aîle, l'avala en deux bouchées ; après quoi, il se nétoya les dents en grugeant le cou de la volaille, et but un verre de vin pour servir d'entr'acte.

Bientôt il attaqua la cuisse, la mangea avec le même sang-froid, et dépêcha un second verre de vin, pour préparer les voies au passage du surplus.

Aussitôt la seconde aîle suivit la même route; elle disparut : et l'officiant, toujours plus animé, saississait déjà le dernier membre, quand le malheureux fermier s'écria d'une

---

(*) « Si vous le mangez, je le paye ; mais si vous restez en route, c'est vous qui payerez, et moi qui mangerai le reste. »

voix dolente : « Hai ! ze vaie *praou* qu'izet fotu » m'ez monche Chibouet poez kaet zu daive » paiet, lessé m'en a men meziet on mocho(*).»

Prosper était aussi bon garçon qu'il fut depuis bon militaire ; il consentit à la demande de son anti-partner, qui eut, pour sa part, la carcasse, encore assez opime, de l'oiseau en consommation, et paya ensuite, de fort bonne grâce, et le principal et les accessoires obligés.

Le général Sibuet se plaisait beaucoup à citer cette prouesse de son jeune âge ; il disait

---

(*) « Hélas ! je vois bien que c'en est fini ; mais, monsieur Sibuet, puisque je dois le payer, laissez m'en au moins manger un morceau. »

Je cite, avec plaisir cet échantillon du patois du Bugey, où l'on trouve le *th* des Grecs et des Anglais, et, dans le mot *praou* et autres semblables, une diphtongue qui n'existe en aucune langue et dont on ne peut peindre le son par un caractère connu. (Voyez le 3e vol. des *Mémoires de la société royale des Antiquaires de France.*)

que ce qu'il avait fait, en associant le fermier, était de pure courtoisie; il assurait que, sans cette assistance, il se sentait toute la puissance nécessaire pour gagner la gageure; et ce qui, à quarante ans, lui restait d'appétit, ne permettait pas de douter de son assertion.

MÉDITATION V.

Des Alimens en général.

SECTION Ire.

Définition.

Qu'entend-on par alimens ?

Réponse populaire : L'aliment est tout ce qui nous nourrit.

Réponse scientifique : On entend par alimens les substances qui, soumises à l'estomac, peuvent s'animaliser par la digestion, et réparer les pertes que fait le corps humain par l'usage de la vie.

Ainsi, la qualité distinctive de l'aliment consiste dans la propriété de subir l'assimilation animale.

Travaux analytiques.

27. — Le règne animal et le règne végétal sont ceux qui, jusqu'à présent, ont fourni des alimens au genre humain. On n'a encore tiré des minéraux que des remèdes ou des poisons.

Depuis que la chimie analytique est devenue une science certaine, on a pénétré très-avant dans la double nature des élémens dont notre corps est composé, et des substances que la nature semble avoir destinées à en réparer les pertes.

Ces études avaient entre elles une grande analogie, puisque l'homme est composé en grande partie des mêmes substances que les animaux dont il se nourrit, et qu'il a bien fallu chercher aussi, dans les végétaux, les affinités par suite desquelles ils devenaient eux-mêmes animalisables.

On a fait, dans ces deux voies, les travaux les plus louables et en même temps les plus minutieux, et on a suivi, soit le corps humain, soit

les alimens par lesquels il se répare, d'abord dans leurs particules secondaires, et ensuite dans leurs élémens, au-delà desquels il ne nous a point encore été permis de pénétrer.

Ici j'avais l'intention de placer un petit traité de chimie alimentaire, et d'apprendre à mes lecteurs en combien de millièmes de carbone, d'hydrogène, etc. on pourrait réduire eux et les mêts dont ils se nourrissent : mais j'ai été arrêté par la réflexion que je ne pouvais guère remplir cette tâche qu'en copiant les excellens traités de chimie qui sont entre les mains de tout le monde. J'ai craint encore de tomber dans des détails stériles ; et je me suis réduit à une nomenclature raisonnée, sauf à faire passer, par-ci par-là, quelques résultats chimiques, en termes moins hérissés et plus intelligibles.

Osmazôme.

28.— Le plus grand service rendu par la chimie à la science alimentaire, est la découverte, ou plutôt la précision de l'osmazôme.

L'osmazôme est cette partie éminemment sapide des viandes, qui est soluble à l'eau froide, et qui se distingue de la partie extractive, en ce que cette dernière n'est soluble que dans l'eau bouillante.

C'est l'osmazôme qui fait le mérite des bons potages; c'est lui qui, en se carmélisant, forme le roux des viandes; c'est par lui que se forme le rissolé des rôtis; enfin, c'est de lui que sort le fumet de la venaison et du gibier.

L'osmazôme se tire surtout des animaux adultes à chairs rouges, noires, et qu'on est convenu d'appeler chairs faites; on n'en trouve point, ou presque point dans l'agneau, le cochon de lait, le poulet, et même dans le blanc des plus grosses volailles : c'est par cette raison que les vrais connaisseurs ont toujours préféré l'entre-cuisse; chez eux, l'instinct du goût avait prévenu la science.

C'est aussi la prescience de l'osmazôme qui a fait chasser tant de cuisiniers, convaincus de distraire le premier bouillon; c'est elle qui fit

la réputation des soupes de primes, qui a fait adopter les croûtes au pot comme confortatives dans le bain, et qui fit inventer au chanoine Chevrier des marmites fermantes à clé; c'est le même à qui l'on ne servait jamais des épinars le vendredi, qu'autant qu'ils avaient été cuits dès le dimanche, et remis chaque jour sur le feu, avec nouvelle addition de beurre frais.

Enfin, c'est pour ménager cette substance, quoique encore inconnue, que s'est introduite la maxime que, pour faire de bon bouillon, la marmite ne devait que *sourire*, expression fort distinguée pour le pays d'où elle est venue.

L'osmazôme, découvert après avoir fait si long-temps les délices de nos pères, peut se comparer à l'alcohol qui a grisé bien des générations, avant qu'on ait su qu'on pouvait le mettre à nu par la distillation.

A l'osmazôme, succède, par le traitement à l'eau bouillante, ce qu'on entend plus spécialement par matière extractive : ce dernier

produit, réuni à l'osmazôme, compose le jus de viande.

Principe des Alimens.

La fibre est ce qui compose le tissu de la chair, et ce qui se présente à l'œil après la cuisson. La fibre résiste à l'eau bouillante, et conserve sa forme, quoique dépouillée d'une partie de ses enveloppes. Pour bien dépécer les viandes, il faut avoir soin que la fibre fasse un angle droit, ou à peu près, avec la lame du couteau : la viande ainsi coupée à un aspect plus agréable, se goûte mieux et se mâche plus facilement.

Les os sont principalement composés de gélatine et de phosphate de chaux.

La quantité de gélatine diminue, à mesure qu'on avance en âge. A 70 ans, les os ne sont plus qu'un marbre imparfait; c'est ce qui les rend si cassans, et fait une loi de prudence aux vieillards d'éviter toute occasion de chûte.

L'albumine se trouve également dans la

chair et dans le sang; elle se coagule à une chaleur au dessus de 40 degrés : c'est elle qui forme l'écume du pot au feu.

La gélatine se rencontre également dans les os, les parties molles et cartilagineuses; sa qualité distinctive est de se coaguler à la température ordinaire de l'atmosphère; deux parties et demie sur cent d'eau chaude suffisent pour cela.

La gélatine est la base de toutes les gelées grasses et maigres, blancs-mangers et autres préparations analogues.

La graisse est une huile concrète qui se forme dans les interstices du tissu cellulaire, et s'agglomère quelquefois en masse dans les animaux que l'art ou la nature y prédispose, comme les cochons, les volailles, les ortolans et les bec-figues; dans quelques uns de ces animaux, elle perd son insipidité, et prend un léger arôme qui la rend fort agréable.

Le sang se compose d'un serum albumineux de fibrine, d'un peu de gélatine et d'un peu

d'osmazôme ; il se coagule à l'eau chaude et devient un aliment très-nourrissant. (*v. g.* le Boudin.)

Tous les principes que nous venons de passer en revue, sont communs à l'homme, et aux animaux dont il a coutume de se nourrir. Il n'est donc point étonnant que la diète animale soit éminemment restaurante et fortifiante; car les particules dont elle se compose, ayant, avec les nôtres, une grande similitude, et ayant déjà été animalisées, peuvent facilement s'animaliser de nouveau, lorsqu'elles sont soumises à l'action vitale de nos organes digesteurs.

Règne végétal.

29. — Cependant le règne végétal ne présente à la nutrition ni moins de variétés, ni moins de ressources.

La fécule nourrit parfaitement, et d'autant mieux qu'elle est moins mélangée de principes étrangers.

On entend par fécule, la farine ou poussière qu'on peut obtenir des graines céréales, des légumineuses et de plusieurs espèces de racines, parmi lesquelles la pomme de terre tient jusqu'à présent le premier rang.

La fécule est la base du pain, des pâtisseries et des purées de toute espèce, et entre ainsi, pour une très-grande partie, dans la nourriture de presque tous les peuples.

On a observé qu'une pareille nourriture amollit la fibre et même le courage. On en donne pour preuve les Indiens, qui vivent presqu'exclusivement de riz, et qui se sont soumis à quiconque a voulu les asservir.

Presque tous les animaux domestiques mangent avec avidité la fécule; et ils en sont au contraire singulièrement fortifiés, parce que c'est une nourriture plus substantielle que les végétaux secs ou verts qui sont leur pâture habituelle.

Le sucre n'est pas moins considérable, soit comme aliment, soit comme médicament.

Cette substance, autrefois reléguée aux Indes ou aux colonies, est devenue indigène au commencement de ce siècle. On l'a découverte et suivie dans le raisin, les navets, la châtaigne et surtout la betterave; de sorte que, rigoureusement parlant, l'Europe pourrait, sous ce rapport, se suffire et se passer de l'Amérique ou de l'Inde. C'est un service éminent que la science a rendu à la société, et un exemple qui peut avoir dans la suite des résultats plus étendus. (Voyez ci-après, art. Sucre.)

Le sucre, soit à l'état solide, soit dans les diverses plantes où la nature l'a placé, est extrêmement nourrissant; les animaux en sont friands; et les Anglais, qui en donnent beaucoup à leurs chevaux de luxe, ont remarqué qu'ils en soutiennent bien mieux les diverses épreuves auxquelles on les soumet.

Le sucre qu'aux jours de Louis XIV, on ne trouvait que chez les apothicaires, a donné naissance à diverses professions lucratives,

telles que les pâtissiers du petit four, les confiseurs, les liquoristes et autres marchands de friandise.

Les huiles douces proviennent aussi du règne végétal; elles ne sont esculentes qu'autant qu'elles sont unies à d'autres substances, et doivent surtout être regardées comme un assaisonnement.

Le gluten, qu'on trouve particulièrement dans le froment, concourt puissamment à la fermentation du pain dont il fait partie; les chimistes ont été jusqu'à lui donner une nature animale.

On fait, à Paris, pour les enfans et les oiseaux, et pour les hommes, dans quelques départemens, des pâtisseries où le gluten domine, parce qu'une partie de la fécule a été soustraite au moyen de l'eau.

Le mucilage doit sa qualité nutritive aux diverses substances auxquelles il sert de véhicule.

La gomme peut devenir, au besoin, un

aliment, ce qui ne doit point étonner, puisqu'à très-peu de choses près, elle contient les mêmes élémens que le sucre.

La gélatine végétale, qu'on extrait de plusieurs espèces de fruits, notamment des pommes, des groseilles, des coings et de quelques autres, peut aussi servir d'aliment; elle en fait mieux la fonction unie au sucre, mais toujours beaucoup moins que les gelées animales qu'on tire des os, des cornes, des pieds de veau, et de la colle de poisson. Cette nourriture est en général légère, adoucissante et salutaire. Aussi la cuisine et l'office s'en emparent et se la disputent.

Différence du Gras au Maigre.

Au jus près, qui, comme nous l'avons dit, se compose d'osmazôme et d'extractif, on trouve, dans les poissons, la plupart des substances que nous avons signalées dans les animaux terrestres, telles que la fibrine, la gélatine, l'albumine; de sorte qu'on peut dire,

avec raison, que c'est le jus qui sépare le régime gras du maigre.

Ce dernier est encore marqué par une autre particularité : c'est que le poisson contient en outre une quantité notable de phosphore et d'hydrogène, c'est-à-dire, ce qu'il y a de plus combustible dans la nature. D'où il suit que l'ichtyophagie est une diète échauffante : ce qui pourrait légitimer certaines louanges données jadis à quelques ordres religieux, dont le régime était directement contraire à celui de leurs vœux déjà réputé le plus fragile.

Observation particulière.

30. — Je n'en dirai pas davantage sur cette question de physiologie ; mais je ne dois pas omettre un fait dont on peut facilement vérifier l'existence :

Il y a quelques années que j'allai voir une maison de campagne, dans un petit hameau des environs de Paris, situé sur le bord de la Seine, en avant de l'île de Saint-Denis, et con-

sistant principalement en huit cabanes de pêcheurs. Je fus frappé de la quantité d'enfans, que je vis fourmiller sur la route.

J'en marquai mon étonnement au batelier avec lequel je traversais la rivière. « Monsieur, » me dit-il, nous ne sommes ici que huit fa- » milles, et nous avons cinquante-trois enfans, » parmi lesquels il se trouve quarante-neuf » filles et seulement quatre garçons; et de ces » quatre garçons, en voilà un qui m'appar- » tient. » En disant ces mots, il se redressait d'un air de triomphe, et me montrait un petit marmot de cinq ou six ans, couché sur le devant du bateau, où il s'amusait à gruger des écrevisses crues. Ce petit hameau s'appelle....

De cette observation qui remonte à plus de dix ans, et de quelques autres que je ne puis pas aussi facilement indiquer, j'ai été amené à penser que le mouvement génésique causé par la diète ichtiaque, pourrait bien être plus irritant que pléthorique et substantiel; et j'y persiste d'autant plus volontiers, que tout ré-

cemment, le docteur Bailly a prouvé, par une suite de faits observés pendant près d'un siècle, que toutes les fois que, dans les naissances annuelles, le nombre des filles est notablement plus grand que celui des garçons, la surabondance des femelles est toujours due à des circonstances débilitantes; ce qui pourrait bien nous indiquer aussi l'origine des plaisanteries qu'on a fait de tout temps au mari dont la femme accouche d'une fille.

Il y aurait encore beaucoup de choses à dire sur les alimens considérés dans leur ensemble, et sur les diverses modifications qu'ils peuvent subir par le mélange qu'on peut en faire; mais j'espère que ce qui précède suffira, et au-delà, pour le plus grand nombre de mes lecteurs. Je renvoie les autres aux traités *ex professo;* et je finis par deux considérations qui ne sont pas sans quelque intérêt.

La première est que l'animalisation se fait à peu près de la même manière que la végétation; c'est-à-dire, que le courant réparateur,

formé par la digestion, est aspiré, de diverses manières, par les cribles ou suçoirs dont nos organes sont pourvus, et devient chair, ongle, os ou cheveu, comme la même terre arrosée de la même eau, produit un radis, une laitue ou un pissenlit, selon les graines que le jardinier lui a confiées.

La seconde est qu'on n'obtient point, dans l'organisation vitale, les mêmes produits que dans la chimie absolue; car les organes destinés à produire la vie et le mouvement agissent puissamment sur les principes qui leur sont soumis.

Mais la nature, qui se plaît à s'envelopper de voiles, et à nous arrêter au second ou au troisième pas, a caché le laboratoire où elle fait ses transformations; et il est véritablement difficile d'expliquer comment, étant convenu que le corps humain contient de la chaux, du souffre, du phosphore, du fer et dix autres substances encore, tout cela peut cependant se soutenir et se renouveler, pendant plusieurs années, avec du pain et de l'eau.

MÉDITATION VI.

SECTION II.

Spécialités.

31. — Lorsque j'ai commencé d'écrire, ma table des matières était faite, et mon livre tout entier dans ma tête ; cependant, je n'ai avancé qu'avec lenteur, parce qu'une partie de mon temps est consacrée à des travaux plus sérieux.

Durant cet intervalle de temps, quelques parties de la matière que je croyais m'être reservée, ont été effleurées ; des livres élémentaires de chimie et de matière médicale ont été entre les mains de tout le monde ; et des choses que je croyais enseigner pour la première fois, sont devenues populaires : par exemple, j'avais employé à la chimie du pot au feu plusieurs pages dont la substance se trouve dans deux ou trois ouvrages récemment publiés.

En conséquence, j'ai dû revoir cette partie de mon travail, et l'ai tellement resserré qu'elle se trouve réduite à quelques principes élémentaires, à des théories qui ne sauraient être trop propagées, et à quelques observations, fruit d'une longue expérience, et qui, je l'espère, seront nouvelles pour la grande partie de mes lecteurs.

§ Ier.

Pot au feu, Potage, etc.

32.— On appelle pot au feu, un morceau de bœuf destiné à être traité à l'eau bouillante légèrement salée, pour en extraire les parties solubles.

Le bouillon est le liquide qui reste après l'opération consommée.

Enfin on appelle *bouilli*, la chair dépouillée de sa partie soluble.

L'eau dissout d'abord une partie de l'osmazôme; puis, l'albumine, qui, se coagulant avant le 50e degré de Réaumur, forme l'écume

qu'on enlève ordinairement ; puis, le surplus de l'osmazôme avec la partie extractive ou jus ; enfin, quelques portions de l'enveloppe des fibres, qui sont détachées par la continuité de l'ébullition.

Pour avoir de bon bouillon, il faut que l'eau s'échauffe lentement, afin que l'albumine ne se coagule pas dans l'intérieur, avant d'être extraite ; et il faut que l'ébullition s'aperçoive à peine, afin que les diverses parties qui sont successivement dissoutes, puissent s'unir intimement et sans trouble.

On joint au bouillon des légumes ou des racines pour en relever le goût, et du pain ou des pâtes pour le rendre plus nourrissant : c'est ce qu'on appelle un potage.

Le potage est une nourriture saine, legère, nourrissante, et qui convient à tout le monde ; il réjouit l'estomac et le dispose à recevoir et digérer. Les personnes menacées d'obésité n'en doivent prendre que le bouillon.

On convient généralement qu'on ne mange

§ III.

Volailles.

34. — Je suis grand partisan des causes secondes, et crois fermement que ce genre entier des gallinacées a été créé uniquement pour doter nos garde-mangers et enrichir nos banquets.

Effectivement, depuis la caille jusqu'au coq d'Inde, partout où on rencontre un individu de cette nombreuse famille, on est sûr de trouver un aliment léger, savoureux, et qui convient également au convalescent et à l'homme qui jouit de la plus robuste santé.

Car, quel est celui d'entre nous qui, condamné par la faculté à la chère des pères du désert, n'a pas souri à l'aîle de poulet proprement coupée, qui lui annonçait qu'enfin il allait être rendu à la vie sociale ?

Nous ne nous sommes pas contentés des qualités que la nature avait donnée aux gallinacées : l'art s'en est emparé ; et sous prétexte de

les améliorer, il en a fait des martyrs. Non seulement on les prive des moyens de se reproduire ; mais on les tient dans la solitude, on les jette dans l'obscurité, on les force à manger, et on les amène ainsi à un embonpoint qui ne leur était pas destiné.

Il est vrai que cette graisse ultrà-naturelle est aussi délicieuse, et que c'est au moyen de ces pratiques damnables, qu'on leur donne cette finesse et cette succulence qui en font les délices de nos meilleures tables.

Ainsi améliorée, la volaille est, pour la cuisine, ce qu'est la toile pour les peintres, et pour les charlatans, le chapeau de Fortunatus ; on nous la sert bouillie, rôtie, frite, chaude ou froide, entière ou par parties, avec ou sans sauce, désossée, écorchée, farcie, et toujours avec un égal succès.

Trois pays de l'ancienne France se disputent l'honneur de fournir les meilleures volailles, savoir : le pays de Caux, le Mans et la Bresse.

§ III.

Volailles.

34. — Je suis grand partisan des causes secondes, et crois fermement que ce genre entier des gallinacées a été créé uniquement pour doter nos garde-mangers et enrichir nos banquets.

Effectivement, depuis la caille jusqu'au coq d'Inde, partout où on rencontre un individu de cette nombreuse famille, on est sûr de trouver un aliment léger, savoureux, et qui convient également au convalescent et à l'homme qui jouit de la plus robuste santé.

Car, quel est celui d'entre nous qui, condamné par la faculté à la chère des pères du désert, n'a pas souri à l'aîle de poulet proprement coupée, qui lui annonçait qu'enfin il allait être rendu à la vie sociale ?

Nous ne nous sommes pas contentés des qualités que la nature avait donnée aux gallinacées : l'art s'en est emparé ; et sous prétexte de

les améliorer, il en a fait des martyrs. Non seulement on les prive des moyens de se reproduire ; mais on les tient dans la solitude, on les jette dans l'obscurité, on les force à manger, et on les amène ainsi à un embonpoint qui ne leur était pas destiné.

Il est vrai que cette graisse ultrà-naturelle est aussi délicieuse, et que c'est au moyen de ces pratiques damnables, qu'on leur donne cette finesse et cette succulence qui en font les délices de nos meilleures tables.

Ainsi améliorée, la volaille est, pour la cuisine, ce qu'est la toile pour les peintres, et pour les charlatans, le chapeau de Fortunatus; on nous la sert bouillie, rôtie, frite, chaude ou froide, entière ou par parties, avec ou sans sauce, désossée, écorchée, farcie, et toujours avec un égal succès.

Trois pays de l'ancienne France se disputent l'honneur de fournir les meilleures volailles, savoir : le pays de Caux, le Mans et la Bresse.

Relativement aux chapons, il y a du doute; et celui qu'on tient sous la fourchette, doit paraître le meilleur; mais pour les poulardes, la préférence appartient à celles de Bresse, qu'on appelle *poulardes fines*, et qui sont rondes comme une pomme; c'est grand dommage qu'elles soient rares à Paris, où elles n'arrivent guères que dans des bourriches votives.

§ IV.

Du Coq d'Inde.

35. — Le dindon est certainement un des plus beaux cadeaux que le nouveau monde ait fait à l'ancien.

Ceux qui veulent toujours en savoir plus que les autres, ont dit que le dindon était connu aux Romains, qu'il en fut servi un aux noces de Charlemagne, et qu'ainsi c'est mal à propos qu'on attribue aux Jésuites l'honneur de cette savoureuse importation.

A ce paradoxe, on pourrait n'opposer que deux choses :

1° Le nom de l'oiseau qui atteste son ori-

gine, car autrefois l'Amérique était désignée sous le nom d'*Indes occidentales ;*

2° La figure du coq d'Inde qui est évidemment tout étrangère.

Un savant ne pourrait pas s'y tromper.

Mais, quoique déjà bien persuadé, j'ai fait à ce sujet des recherches assez étendues, dont je fais grâce au lecteur, et qui m'ont donné pour résultat :

1° Que le dindon a paru en Europe vers la fin du XVIIe siècle ;

2° Qu'il a été importé par les Jésuites, qui en élevaient une grande quantité, spécialement dans une ferme qu'ils possédaient aux environs de Bourges ;

3° Que c'est de là qu'ils se sont répandus peu à peu sur toute la surface de la France : ce qui fait qu'en beaucoup d'endroits, et dans le langage familier, on disait autrefois, et on dit encore un *Jésuite*, pour désigner un dindon ;

4° Que l'Amérique est le seul endroit où

on a trouvé le dindon sauvage et dans l'état de nature (il n'en existe pas en Afrique ;)

5° Que, dans les fermes de l'Amérique septentrionale où il est fort commun, il provient, soit des œufs qu'on a pris et fait couver, soit des jeunes dindonneaux qu'on a surpris dans les bois et apprivoisés : ce qui fait qu'ils sont plus près de l'état de nature, et conservent davantage leur plumage primitif.

Et vaincu par ces preuves, je conserve aux bons pères une double part de reconnaissance, car ils ont aussi importé le quinquina, qui se nomme en anglais *jésuit - bark* (écorce des jésuites).

Les mêmes recherches m'ont appris que l'espèce du coq d'Inde s'acclimate insensiblement en France, avec le temps. Des observateurs éclairés m'ont appris que, vers le milieu du siècle précédent, sur vingt dindons éclos, dix à peine venaient à bien, tandis que maintenant, toutes choses égales, sur vingt on en élève quinze. Les pluies d'orage leur sont

surtout funestes. Les grosses gouttes de pluie, chassées par le vent, frappent sur leur tête tendre et mal abritée, et les font périr.

Des Doniphiles.

36. — Le dindon est le plus gros, et sinon le plus fin, du moins le plus savoureux de nos oiseaux domestiques.

Il jouit encore de l'avantage unique de réunir autour de soi toutes les classes de la société.

Quand les vignerons et les cultivateurs de nos campagnes veulent se régaler dans les longues soirées d'hiver : que voit-on rôtir au feu brillant de la cuisine où la table est mise? un dindon.

Quand le fabricant utile, quand l'artiste laborieux, rassemble quelques amis pour jouir d'un relâche d'autant plus doux qu'il est plus rare : quelle est la pièce obligée du dîner qu'il leur offre? un dindon farci de saucisses ou de marrons de Lyon.

Et dans nos cercles les plus éminemment gastronomiques, dans ces réunions choisies

où la politique est forcée de céder le pas aux dissertations sur le goût : qu'attend-on, que désire-t-on, que voit-on au second service? une dinde truffée. Une dinde truffée!... Et mes Mémoires secrets contiennent la note que son suc restaurateur a plus d'une fois éclairé des faces éminemment diplomatiques.

Influence financière du Dindon.

37. — L'IMPORTATION des dindons est devenue la cause d'une addition importante à la fortune publique, et donne lieu à un commerce assez considérable.

Au moyen de l'éducation des dindons, les fermiers acquittent plus facilement le prix de leurs baux; les jeunes filles amassent souvent une dot suffisante; et les citadins qui veulent se régaler de cette chair étrangère, sont obligés de céder leurs écus en compensation.

Dans cet article purement financier, les dindes truffées demandent une attention particulière.

J'ai quelque raison de croire que, depuis le commencement de novembre jusqu'à la fin de février, il se consomme à Paris trois cents dindes truffées par jour, en tout 36,000 dindes.

Le prix commun de chaque dinde, ainsi conditionnée, est au moins vingt francs, en tout 72,000 fr. : ce qui fait un fort joli mouvement d'argent. A quoi il faut joindre une somme pareille pour les volailles, faisans, poulets et perdrix, pareillement truffés, qu'on voit chaque jour étalés dans les magasins de comestibles, pour le supplice des contemplateurs qui se trouvent trop courts pour y atteindre.

Exploit du Professeur.

38. — Pendant mon séjour à Hartford, dans le Connecticut, j'ai eu le bonheur de tuer une dinde sauvage. Cet exploit mérite de passer à la postérité; et je le conterai avec d'autant plus de complaisance, que c'est moi qui en suis le héros.

Un vénérable propriétaire américain (*american farmer*) m'avait invité à aller chasser chez lui; il demeurait sur les derrières de l'état *(back grounds)*, me promettait des perdrix, des écureuils gris, des dindes sauvages *(wild cocks)*, et me donnait la faculté d'y mener avec moi un ami ou deux à mon choix.

En conséquence, un beau jour d'octobre 1794, nous nous acheminâmes, M. King et moi, montés sur deux chevaux de louage, avec l'espoir d'arriver vers le soir à la ferme de M. Bulow, située à cinq mortelles lieues de Hartford, dans le Connecticut.

M. King était un chasseur d'une espèce extraordinaire; il aimait passionnément cet exercice; mais quand il avait tué une pièce de gibier, il se regardait comme un meurtrier, et faisait, sur le sort du défunt, des réflexions morales et des élégies qui ne l'empêchaient pas de recommencer.

Quoique le chemin fût à peine tracé, nous arrivâmes sans accident; et nous fûmes reçus

avec cette hospitalité cordiale et silencieuse, qui s'exprime par des actes; c'est-à-dire, qu'en peu d'instans, tout fut examiné, caressé et hébergé, hommes, chevaux et chiens, suivant les convenances respectives.

Deux heures environ furent employées à examiner la ferme et ses dépendances; je décrirais tout cela, si je voulais; mais j'aime mieux montrer au lecteur quatre beaux brins de fille (*buxom lasses*), dont M. Bulow était père, et pour qui notre arrivée était un grand événement.

Leur âge était de seize à vingt ans; elles étaient rayonnantes de fraîcheur et de santé; et il y avait, dans toute leur personne, tant de simplicité, de souplesse et d'abandon, que l'action la plus commune suffisait pour leur prêter mille charmes.

Peu après notre retour de la promenade, nous nous assîmes autour d'une table abondamment servie. Un superbe morceau de *korn beef* (bœuf à mi-sel), une oie daubée *(stewd)*,

et une magnifique jambe de mouton (*gigot*); puis des racines de toute espèce(*plenty*); et aux deux bouts de la table, deux énormes pots d'un cidre excellent, dont je ne pouvais pas me rassasier.

Quand nous eûmes montré à notre hôte que nous étions de vrais chasseurs, du moins par l'appétit, il s'occupa du but de notre voyage; il nous indiqua, de son mieux, les endroits où nous trouverions le gibier, les points de reconnaissance qui nous guideraient au retour, et surtout les fermes où nous pourrions trouver de quoi nous rafraîchir.

Pendant cette conversation, les dames avaient préparé d'excellent thé, dont nous avalâmes plusieurs tasses; après quoi, on nous montra une chambre à deux lits, où l'exercice et la bonne chère nous procurèrent un sommeil délicieux.

Le lendemain, nous nous mîmes en chasse un peu tard, et parvenus au bout des défrichemens faits par les ordres de M. Bulow, je

me trouvai, pour la première fois, dans une forêt vierge, et où la coignée ne s'était jamais fait entendre.

Je m'y promenais avec délices, observant les bienfaits et les ravages du temps qui crée et détruit; et je m'amusais à suivre toutes les périodes de la vie d'un chêne, depuis le moment où il sort de terre avec deux feuilles, jusqu'à celui où il ne reste plus de lui qu'une longue trace noire, qui est la poussière de son cœur.

M. King me reprocha mes distractions, et nous nous mîmes à chasser. Nous tuâmes d'abord quelques-unes de ces jolies petites perdrix grises, qui sont si rondes et si tendres. Nous abattîmes ensuite six à sept écureuils gris, dont on fait grand cas dans ce pays; enfin notre heureuse étoile nous amena au milieu d'une compagnie de coqs d'Inde.

Ils partirent à peu d'intervalle les uns des autres, d'un vol bruyant, rapide, et en faisant de grands cris. M. King tira sur le premier et courut après : les autres étaient hors de portée ;

enfin le plus paresseux s'éleva à dix pas de moi; je le tirai dans une clairière, et il tomba raide mort.

Il faut être un chasseur, pour concevoir l'extrême joie que me causa un si beau coup de fusil. J'empoignai la superbe volatile, et je la retournais en tous sens depuis un quart d'heure, quand j'entendis M. King qui criait à l'aide; j'y courus et trouvai qu'il ne m'appelait que pour l'aïder dans la recherche d'un dindon qu'il prétendait avoir tué, et qui n'en avait pas moins disparu.

Je mis mon chien sur la trace, mais il nous conduisit dans des halliers si épais et si épineux qu'un serpent n'y aurait pas pénétré; il fallut donc y renoncer, ce qui mit mon camarade dans un accès d'humeur qui dura jusqu'au retour.

Le surplus de notre chasse ne mérite pas les honneurs de l'impression. Au retour, nous nous égarâmes dans ces bois indéfinis, et nous courions grand risque d'y passer la nuit, sans

les voix argentines des demoiselles Bulow, et la pédale de leur papa, qui avaient eu la bonté de venir au devant de nous, et qui nous aidèrent à nous en tirer.

Les quatre sœurs s'étaient mises sous les armes : des robes très-fraîches, des ceintures neuves, de jolis chapeaux et une chaussure soignée, annoncèrent qu'on avait fait quelques frais pour nous; et j'eus, de mon côté, l'intention d'être aimable pour celle de ces demoiselles qui vint prendre mon bras, tout aussi propriétairement que si elle eût été ma femme.

En arrivant à la ferme, nous trouvâmes le souper servi; mais avant que d'en profiter, nous nous assîmes un instant auprès d'un feu vif et brillant qu'on avait allumé pour nous, quoique le temps n'eût pas indiqué cette précaution. Nous nous en trouvâmes très-bien, et fûmes délassés comme par enchantement.

Cette pratique venait sans doute des Indiens qui ont toujours du feu dans leur case. Peut-être aussi était-ce une tradition

de saint François de Sales, qui disait que le feu était bon douze mois de l'année. (*Non liquet.*)

Nous mangeâmes comme des affamés; un ample bowl de punch vint nous aider à finir la soirée; et une conversation où notre hôte mit bien plus d'abandon que la veille, nous conduisit assez avant dans la nuit.

Nous parlâmes de la guerre de l'indépendance, où M. Bulow avait servi comme officier supérieur; de M. de la Fayette, qui grandit sans cesse dans le souvenir des Américains, qui ne le désignent que par sa qualité (*the marquis*); de l'agriculture qui, en ce temps, enrichissait les États Unis; et enfin de cette chère France, que j'aimais bien plus, depuis que j'avais été forcé de la quitter.

Pour reposer la conversation, M. Bulow disait de temps à autre à sa fille ainée : « Mariah, give » us a song. » Et elle nous chanta, sans se faire prier, et avec un embarras charmant, la chanson nationale *Yankec dudde*, la complainte de la

reine Marie, et celle du major André, qui sont tout à fait populaires en ce pays. Mariah avait pris quelques leçons, et, dans ces lieux élevés, passait pour une virtuose; mais son chant tirait sur tout son mérite de la qualité de sa voix, qui était à la fois douce, fraîche et accentuée.

Le lendemain, nous partîmes, malgré les instances les plus amicales; car, là aussi, j'avais des devoirs à remplir. Pendant qu'on préparait les chevaux, M. Bulow m'ayant pris à part, me dit ces paroles remarquables:

« Vous voyez en moi, mon cher monsieur, » un homme heureux, s'il y en a un sous le » ciel; tout ce qui vous entoure et ce que vous » avez vu chez moi, sort de mes propriétés. Ces » bas, mes filles les ont tricotés; mes souliers » et mes habits proviennent de mes troupeaux; » ils contribuent aussi, avec mon jardin et ma » ma basse cour, à me fournir une nourriture » simple et substantielle: et ce qui fait l'éloge » de notre gouvernement, c'est qu'on compte

» dans le Connecticut, des milliers de fermiers
» tout aussi contens que moi, et dont les
» portes, de même que les miennes, n'ont pas
» de serrures.

» Les impôts ici ne sont presque rien; et tant
» qu'ils sont payés, nous pouvons dormir sur
» les deux oreilles. Le congrès favorise, de tout
» son pouvoir, notre industrie naissante; des
» facteurs se croisent en tout sens pour nous
» débarrasser de ce que nous avons à vendre;
» et j'ai de l'argent comptant pour long-temps,
» car je viens de vendre, au prix de vingt-quatre
» dollars le tonneau, la farine que je donne
» ordinairement pour huit.

» Tout nous vient de la liberté que nous
» avons conquise, et fondée sur de bonnes lois.
» Je suis maître chez moi, et vous ne vous en
» étonnerez pas, quand vous saurez qu'on n'y
» entend jamais le bruit du tambour, et que,
» hors le 4 juillet, anniversaire glorieux de
» notre indépendance, on n'y voit ni soldats
» ni uniformes, ni baïonnettes. »

Pendant tout le temps que dura notre retour, j'eus l'air absorbé dans de profondes réflexions; on croira peut-être que je m'occupais de la dernière allocution de M. Bulow; mais j'avais bien d'autres sujets de méditation : je pensais à la manière dont je ferais cuire mon coq d'Inde, et je n'étais pas sans embarras, parce que je craignais de ne pas trouver à Hartford tout ce que j'aurais désiré, car je voulais m'élever un trophée, en étalant, avec avantage, mes dépouilles opimes.

Je fais un douloureux sacrifice, en supprimant les détails du travail profond dont le but était de traiter, d'une manière distinguée, les convives américains que j'avais engagés. Il suffira de dire que les aîles de perdrix furent servies en papillotes, et les écureuils gris courbouillonnés au vin de Madère.

Quant au dindon, qui faisait notre unique plat de rôti, il fut charmant à la vue, flatteur à l'odorat et délicieux au goût. Aussi, jusqu'à la consommation de la dernière de ses parti-

cules, on entendait tout autour de la table : « Wery good! excedingly good! oh dear sir, » what a glorious bit! » Très-bon, extrêmement bon, oh! mon cher monsieur, quel glorieux morceau !.... (*)

§ V.

Du Gibier.

39. — On entend par gibier, les animaux bons à manger, qui vivent dans les bois et les campagnes, dans l'état de liberté naturelle.

(*) La chair de la dinde sauvage est plus colorée et plus parfumée que celle de la dinde domestique.

J'ai appris, avec plaisir, que mon estimable collègue M. Bosc, en avait tué dans la Caroline, qu'il les avait trouvées excellentes et surtout bien meilleures que celles que nous élevons en Europe. Aussi, conseille-t-il à ceux qui en élèvent, de leur donner le plus de liberté possible, de les conduire aux champs, et même dans les bois, pour en rehausser le goût et les rapprocher d'autant de l'espèce primitive. (*Annales d'Agriculture*, cah. du 28 février 1821.)

Nous disons *bons à manger*, parce que quelques-uns de ces animaux ne sont pas compris sous la dénomination de gibier. Tels sont les renards, blaireaux, corbeaux, pies, chats-huans et autres : on les appelle *bêtes puantes*.

Nous divisons le gibier en trois séries :

La première commence à la grive et contient en descendant tous les oiseaux de moindre volume, appelés petits oiseaux.

La seconde commence en remontant au râle de genêt, à la bécasse, à la perdrix, au faisan, au lapin et au lièvre ; c'est le gibier proprement dit : gibier de terre et gibier de marais, gibier de poil, gibier de plume.

La troisième est plus connue sous le nom de venaison ; elle se compose du sanglier, du chevreuil et de tous les autres animaux sisipèdes.

Le gibier fait les délices de nos tables ; c'est une nourriture saine, chaude, savoureuse, de haut goût, et facile à digérer, toutes les fois que l'individu est jeune.

Mais ces qualités n'y sont pas tellement inhérentes, qu'elles ne dépendent beaucoup de l'habileté du préparateur qui s'en occupe. Jetez dans un pot, du sel, de l'eau et un morceau de bœuf, vous en retirerez du bouilli et du potage. Au bœuf, substituez du sanglier ou du chevreuil, vous n'aurez rien de bon; tout l'avantage, sous ce rapport, appartient à la viande de boucherie.

Mais, sous les ordres d'un chef instruit, le gibier subit un grand nombre de modifications et transformations savantes, et fournit la plupart des mêts de haute saveur, qui constituent la cuisine transcendante.

Le gibier tire aussi une grande partie de son prix, de la nature du sol où il se nourrit; le goût d'une perdrix rouge du Périgord n'est pas le même que celui d'une perdrix rouge de Sologne. Et quand le lièvre tué dans les plaines des environs de Paris, ne paraît qu'un plat assez insignifiant; un levreau né sur les côteaux brûlés du Valromey ou du haut Dau-

phiné, est peut-être le plus parfumé de tous les quadrupèdes.

Parmi les petits oiseaux, le premier, par ordre d'excellence, est sans contredit le bec-figue.

Il s'engraisse au moins autant que le rouge-gorge ou l'ortolan; et la nature lui a donné en outre une amertume légère et un parfum unique et si exquis, qu'ils engagent, remplissent et béatifient toutes les puissances dégustatrices. Si un bec-figue était de la grosseur d'un faisan, on le payerait certainement à l'égal d'un arpent de terre.

C'est grand dommage que cet oiseau privilégié se voie si rarement à Paris: il en arrive à la vérité quelques uns; mais il leur manque la graisse qui fait tout leur mérite, et on peut dire qu'ils ressemblent à peine à ceux qu'on voit dans les départemens de l'est ou du midi de la France (*).

---

(1) J'ai entendu parler à Belley, dans ma jeunesse, du

Peu de gens savent manger les petits oiseaux : en voici la méthode telle qu'elle m'a été confidentiellement transmise par le chanoine Charcot, gourmand par état, et gastronome parfait, trente ans avant que le mot fût connu.

---

jésuite Fabri, né dans ce diocèse, et du goût particulier qu'il avait pour les bec-figues.

Dès qu'on en entendait crier, on disait : « Voilà les » bec-figues, le père Fabri est en route. » Effectivement, il ne manquait jamais d'arriver le 1er septembre, avec un ami ; ils venaient s'en régaler pendant tout le passage; chacun se faisait un plaisir de les inviter; et ils partaient vers le 25.

Tant qu'il fut en France, il ne manqua jamais de faire son voyage ornithophilique, et ne l'interrompit que quand il fut envoyé à Rome, où il mourut pénitencier, en 1688.

Le père Fabri (Honoré) était un homme d'un grand savoir ; il a fait divers ouvrages de Théologie et de Physique, dans l'un desquels il cherche à prouver qu'il avait découvert la circulation du sang, avant, ou du moins aussitôt qu'Harvey.

Prenez par le bec un petit oiseau bien gras, saupoudrez-le d'un peu de sel, ôtez en le gésier, enfoncez-le adroitement dans votre bouche, mordez et tranchez tout près de vos doigts, et mâchez vivement : il en résultera un suc assez abondant pour envelopper tout l'organe, et vous goûterez un plaisir inconnu au vulgaire.

Odi profanum vulgus, et arceo. Hor.

La caille est, parmi le gibier proprement dit, ce qu'il y a de plus mignon et de plus aimable. Une caille bien grasse plaît également par son goût, sa forme et sa couleur. On fait acte d'ignorance toutes fois qu'on la sert autrement que rôtie ou en papillotes, parce que son parfum est très-fugace, et que toutes les fois que l'animal est en contact avec un liquide, il se dissout, s'évapore et se perd.

La bécasse est encore un oiseau très-distingué, mais peu de gens en connaissent tous les charmes. Une bécasse n'est dans toute sa

gloire, que quand elle a été rôtie sous les yeux d'un chasseur, et surtout du chasseur qui l'a tuée; alors la rôtie est confectionnée suivant les règles voulues, et la bouche s'inonde de délices.

Au dessus des précédens et même de tous, devrait se placer le faisan; mais peu de mortels savent le présenter à point.

Un faisan mangé dans la première huitaine de sa mort, ne vaut, ni une perdrix, ni un poulet; car son mérite consiste dans son arôme.

La science a considéré l'expansion de cet arôme; l'expérience l'a mis en action; et un faisan saisi pour son infocation, est un morceau digne des gourmands les plus exaltés.

On trouvera, dans les *Variétés*, la manière de rôtir un faisan *à la sainte alliance*. Le moment est venu où cette méthode, jusqu'ici concentrée dans un petit cercle d'amis, doit s'épancher au dehors pour le bonheur de l'humanité.

Un faisan aux truffes est moins bon qu'on ne pourrait le croire: l'oiseau est trop sec

pour oindre le tubercule ; et d'ailleurs le fumet de l'un et le parfum de l'autre se naturalisent en s'unissant, ou plutôt ne se conviennent pas.

§ VI.

Du Poisson.

40. — Quelques savans, d'ailleurs peu orthodoxes, ont prétendu que l'Océan avait été le berceau commun de tout ce qui existe, que l'espèce humaine elle-même était née dans la mer, et qu'elle ne devait son état actuel qu'à l'influence de l'air et aux habitudes qu'elle a été obligée de prendre pour séjourner dans ce nouvel élément.

Quoiqu'il en soit, il est au moins certain que l'empire des eaux contient une immense quantité d'êtres de toutes les formes et de toutes les dimensions, qui jouissent des propriétés vitales dans des proportions très-différentes, et suivant un mode qui n'est point le même que celui des animaux à sang chaud.

Il n'est pas moins vrai qu'il présente, en tout temps et partout, une masse énorme d'ali-

mens, etc., et que, dans l'état actuel de la science, il introduit sur nos tables la plus agréable variété.

Le poisson, moins nourrissant que la chair, plus succulent que les végétaux, est un *mezzo termine* qui convient à presque tous les tempéramens, et qu'on peut permettre même aux convalescens.

Les Grecs et les Romains, quoique moins avancés que nous dans l'art d'assaisonner le poisson, n'en faisaient pas moins très-grand cas, et poussaient la délicatesse jusqu'à pouvoir deviner, au goût, en quelles eaux ils avaient été pris.

Ils en conservaient dans des viviers; et on connaît la cruauté de Vadius Pollion, qui nourrissait des murènes avec les corps des esclaves qu'il faisait mourir : cruauté que l'empereur Domitien désapprouva hautement, mais qu'il aurait dû punir.

Un grand débat s'est élevé sur la question de savoir lequel doit l'emporter du poisson de mer, ou du poisson d'eau douce.

Le différend ne sera probablement jamais jugé, conformément au proverbe espagnol, *sobre los gustos no hai disputa.* Chacun est affecté à sa manière : ces sensations fugitives ne peuvent s'exprimer par aucun caractère connu; et il n'y a pas d'échelle pour estimer si un cabillaud, une sole ou turbot, valent mieux qu'un truite saumonée, un brochet de haut bord, ou même une tanche de six ou sept livres.

Il est bien convenu que le poisson est beaucoup moins nourrissant que la viande, soit parce qu'il ne contient point d'osmazôme, soit parce qu'étant bien plus léger en poids, il contient moins de matière sous le même volume. Le coquillage, et spécialement les huîtres, fournissent peu de substance nutritive; c'est ce qui fait qu'on en peut manger beaucoup, sans nuire au repas qui suit immédiatement.

On se souvient qu'autrefois un festin de quelqu'apparat commençait ordinairement par

des huîtres, et qu'il se trouvait toujours un bon nombre de convives qui ne s'arrêtaient pas sans en avoir avalé *une grosse* (douze douzaines — 144). J'ai voulu savoir quel était le poids de cette avant-garde, et j'ai vérifié qu'une douzaine d'huîtres (eau comprise) pesait *quatre onces,* poids marchand : ce qui donne, pour la grosse, *trois livres.* Or, je regarde comme certain que les mêmes personnes qui n'en dînaient pas moins bien après les huîtres, eussent été complètement rassassiées, si elles avaient mangé la même quantité de viande, quand même ç'aurait été de la chair de poulet.

Anecdote.

En 1798, j'étais à Versailles, en qualité de commissaire du directoire; et j'avais des relations assez fréquentes avec le sieur Laperte, greffier du tribunal du département. Il était grand amateur d'huîtres; et se plaignait de n'en avoir jamais mangé à satiété, ou comme il disait, *tout son saoul.*

Je résolus de lui procurer cette satisfaction ; et à cet effet, je l'invitai à dîner avec moi le lendemain.

Il vint. Je lui tins compagnie jusqu'à la troisième douzaine; après quoi, je le laissai aller seul. Il alla ainsi jusqu'à la trente-deuxième, c'est-à-dire, pendant plus d'une heure, car l'ouvreuse n'était pas bien habile.

Cependant j'étais dans l'inaction : et comme c'est à table qu'elle est vraiment pénible, j'arrêtai mon convive au moment où il était le plus en train. « Mon cher, lui dis-je, votre » destin n'est pas de manger aujourd'hui *votre* » *saoul* d'huîtres, dînons. » Nous dînâmes : et il se comporta avec la vigueur et la tenue d'un homme qui aurait été à jeun.

Muria. — Garum.

41. — Les anciens tiraient du poisson deux assaisonnemens de très-haut goût, le *muria* et le *garum*.

Le premier n'était que de la saumure de

thon, ou pour parler plus exactement, la substance liquide que le mélange du sel faisait découler de ce poisson.

Le *garum*, qui était plus cher, nous est beaucoup moins connu. On croit qu'on le tirait, par expression, des entrailles marinées du scombre ou maquereau ; mais alors rien ne rendrait raison de ce haut prix. Il y a lieu de croire que c'était une sauce étrangère ; et peut-être n'était-ce autre chose que le *soy* qui nous vient de l'Inde, et qu'on sait être un résultat de poissons fermentés avec des champignons.

Certains peuples, par leur position, sont réduits à vivre presque uniquement de poisson; ils en nourrissent pareillement leurs animaux de travail, que l'habitude finit par soumettre à ces alimens insolites; ils en fument même leurs terres ; et cependant la mer qui les environne, ne cesse pas de leur en fournir toujours la même quantité.

On a remarqué que ces peuples ont moins de courage que ceux qui se nourrissent de

chair; ils sont pâles : ce qui n'est point étonnant, parce que, d'après les élémens dont le poisson est composé, il doit plus augmenter la lymphe que réparer le sang.

On a pareillement observé, parmi les nations ichtyophages, des exemples nombreux de longévité, soit parce qu'une nourriture peu substantielle et plus légère leur sauve les inconvéniens de la pléthore, soit que les sucs qu'elle contient, n'étant destinés par la nature qu'à former au plus des arêtes et des cartilages qui n'ont jamais une grande dureté, l'usage habituel qu'en font les hommes, retarde chez eux, de quelques années, la solidification de toutes les parties du corps, qui devient enfin la cause nécessaire de la mort naturelle.

Quoiqu'il en soit, le poisson, entre les mains d'un préparateur habile, peut devenir une source inépuisable de jouissances gustuelles: on le sert entier, dépécé, tronçonné, à l'eau, à l'huile, au vin, froid, chaud : et toujours il est également bien reçu; mais il ne

mérite jamais un accueil plus distingué, que lorsqu'il paraît sous la forme d'une matelotte.

Ce ragoût, quoiqu'imposé par la nécessité aux mariniers qui parcourent nos fleuves, et perfectionné seulement par les cabaretiers du bord de l'eau, ne leur est pas moins redevable d'une bonté que rien ne surpasse; et les icthyophiles ne le voient jamais paraître sans exprimer leur ravissement, soit à cause de la franchise de son goût, soit parce qu'il réunit plusieurs qualités, soit enfin parce qu'on peut en manger presqu'indéfiniment, sans craindre ni la satiété ni l'indigestion.

La gastronomie analytique a cherché à examiner quels sont, sur l'économie animale, les effets du régime ichtyaque; et des observations unanimes ont démontré qu'il agit fortement sur le génésique, et éveille chez les deux sexes l'instinct de la reproduction.

L'effet une fois connu, on en trouva d'abord deux causes tellement immédiates, qu'elles étaient à la portée de tout le monde, savoir:

1° diverses manières de préparer le poisson dont les assaisonnemens sont évidemment irritans, tels que le caviar, les harengs-saurs, le thon mariné, la morue, le stock-fisch, et autres pareils; 2° les sucs divers dont le poisson est imbibé, qui sont éminemment inflammables, et s'oxigènent et se rancissent par la digestion.

Une analyse plus profonde en a découvert une troisième encore plus active, savoir : la présence du phosphore qui se trouve tout formé dans les laites, et qui ne manque pas de se montrer en décomposition.

Ces vérités physiques étaient sans doute ignorées de ces législateurs ecclésiastiques, qui imposèrent la diète quadragésimale à diverses communautés de moines, tels que les Chartreux, les Récollets, les Trapistes et les Carmes déchaux, réformés par sainte Thérèse. Car on ne peut pas supposer qu'ils aient eu pour but de rendre encore plus difficile l'observance du vœu de chasteté, déjà si anti-social.

Sans doute, dans cet état de choses, des

victoires éclatantes ont été remportées, des sens bien rebelles ont été soumis ; mais aussi que de chûtes ! que de défaites ! Il faut qu'elles aient été bien avérées, puisqu'elles finirent par donner à un ordre religieux une réputation semblable à celle d'Hercule chez les filles de Danaüs, ou du maréchal de Saxe auprès de mademoiselle Lecouvreur.

Au reste, ils auraient pu être éclairés par une anecdote déjà ancienne, puisqu'elle nous est venue par les croisades.

Le sultan Saladin, voulant éprouver jusqu'à quel point pouvait aller la continence des derviches, en prit deux dans son palais, et pendant un certain espace de temps, les fit nourrir des viandes les plus succulentes.

Bientôt la trace des sévérités qu'ils avaient exercées sur eux-mêmes, s'effaça; et leur embonpoint commença à reparaître.

Dans cet état, on leur donna pour compagnes deux odalisques d'une beauté toute puissante; mais elles échouèrent dans leurs

attaques les mieux dirigées ; et les deux saints sortirent d'une épreuve aussi délicate, purs comme le diamant de Visapour.

Le sultan les garda encore dans son palais ; et pour célébrer leur triomphe, leur fit faire, pendant plusieurs semaines, une chère également soignée, mais exclusivement en poisson.

A peu de jours, on les soumit de nouveau au pouvoir réuni de la jeunesse et de la beauté ; mais cette fois, la nature fut la plus forte, et les trop heureux cénobites succombèrent..... étonnamment.

Dans l'état actuel de nos connaissances, il est probable que, si le cours des choses ramenait quelque ordre monacal, les supérieurs chargés de les diriger adopteraient un régime plus favorable à l'accomplissement de leurs devoirs.

Réflexion philosophique.

42. — Le poisson, pris dans la collection de ses espèces, est, pour le philosophe, un sujet inépuisable de méditation et d'étonnement.

Les formes variées de ces étranges animaux, les sens qui leur manquent, la restriction de ceux qui leur ont été accordés, leurs diverses manières d'exister, l'influence qu'a dû exercer sur tout cela la différence du milieu dans lequel ils sont destinés à vivre, respirer et se mouvoir, étendent la sphère de nos idées, et des modifications indéfinies qui peuvent résulter de la matière, du mouvement et de la vie.

Quant à moi, j'ai pour eux un sentiment qui ressemble au respect, et qui naît de la persuasion intime où je suis, que ce sont des créatures évidemment anti-diluviennes. Car le grand cataclisme qui noya nos grands oncles vers le dix-huitième siècle de la création du monde, ne fut pour les poissons qu'un temps de joie, de conquête et de festivité.

§ VII.

Des Truffes.

43.—Qui dit *truffe*, prononce un grand mot qui réveille des souvenirs érotiques et gourmands chez le sexe portant jupes, et des souvenirs gourmands et érotiques chez le sexe portant barbe.

Cette duplication honorable vient de ce que cet éminent tubercule passe non seulement pour délicieux au goût, mais encore parce qu'on croit qu'il élève une puissance dont l'exercice est accompagné des plus doux plaisirs.

L'origine de la truffe est inconnue; on la trouve, mais on ne sait ni comment elle naît, ni comment elle végète. Les hommes les plus habiles s'en sont occupés; on a cru en reconnaître les graines; on a promis qu'on en semerait à volonté. Efforts inutiles! Promesses mensongères! Jamais la plantation n'a été suivie de la récolte; et ce n'est peut-être pas

un grand malheur : car, comme le prix des truffes tient un peu au caprice, peut-être les estimerait-on moins, si on les avait en quantité et à bon marché.

« Réjouissez-vous, chère amie, disais-je un » jour à madame de Ville-Plaine ; on vient de » présenter à la Société d'encouragement un » métier au moyen duquel on fera de la den- » telle superbe, et qui ne coûtera presque rien. » — Eh ! me répondit cette belle, avec un re- » gard de souveraine indifférence : si la dentelle » était à bon marché, croyez-vous qu'on vou- » drait porter de semblables guenilles? »

De la vertu érotique des Truffes.

44. — Les Romains ont connu la truffe ; mais il ne paraît pas que l'espèce française soit parvenue jusqu'à eux. Celles dont ils faisaient leurs délices, leur venaient de Grèce, d'Afrique et principalement de Lybie ; la substance en était blanche ou rougeâtre, et les truffes de Lybie étaient les plus recherchées,

comme à la fois plus délicates et plus parfumées.

Libidinis alimenta per omnia quærunt.

JUVÉNAL.

Des Romains jusqu'à nous, il y a eu un long interrègne, et la résurrection des truffes est assez récente; car j'ai lu plusieurs anciens dispensaires où il n'en est pas mention; on peut même dire que la génération qui s'écoule au moment où j'écris, en a été presque témoin.

Vers 1780, les truffes étaient rares à Paris; on n'en trouvait, et seulement en petite quantité, qu'à l'hôtel des Américains et à l'hôtel de Provence; et une dinde truffée était un objet de luxe, qu'on ne voyait qu'à la table des plus grands seigneurs, ou chez les filles entretenues.

Nous devons leur multiplication aux marchands de comestibles, dont le nombre s'est fort accru, et qui, voyant que cette marchandise prenait faveur, en ont fait demander dans tout le royaume, et qui, les payant bien, et les

faisant arriver par les courriers de la malle et par la diligence, en ont rendu la recherche générale; car puisqu'on ne peut pas les planter, ce n'est qu'en les recherchant avec soin, qu'on peut en augmenter la consommation.

On peut dire qu'au moment où j'écris (1825), la gloire de la truffe est dans son apogée. On n'ose pas dire qu'on s'est trouvé à un repas où il n'y aurait pas eu une pièce truffée. Quelque bonne en soi que puisse être une entrée, elle se présente mal, si elle n'est pas enrichie de truffes. Qui n'a pas senti sa bouche se mouiller, en entendant parler de *truffes à la provençale!*

Un sauté de truffes est le plat dont la maîtresse de la maison se réserve de faire les honneurs; bref, la truffe est le diamant de la cuisine.

J'ai cherché la raison de cette préférence, car il m'a semblé que plusieurs autres substances avaient un droit égal à cet honneur; et je l'ai trouvé dans la persuasion assez géné-

rale où l'on est, que la truffe dispose aux plaisirs génésiques ; et qui plus est, je me suis assuré que la plus grande partie de nos perfections, de nos prédilections et de nos admirations proviennent de la même cause ; tant est puissant et général le servage où nous tient ce sens tyrannique et capricieux !

Cette découverte m'a conduit à désirer de savoir si l'effet est réel, et l'opinion fondée en réalité.

Une pareille recherche est sans doute scabreuse, et pourrait prêter à rire aux malins ; mais honni soit qui mal y pense ! toute vérité est bonne à découvrir.

Je me suis d'abord adressé aux dames, parce qu'elles ont le coup d'œil juste et le tact fin ; mais je me suis bientôt aperçu que j'aurais dû commencer cette disquisition quarante ans plutôt ; et je n'en ai reçu que des réponses ironiques, ou évasives ; une seule y a mis de la bonne foi, et je vais la laisser parler ; c'est une femme spirituelle sans prétention, ver-

tueuse sans bégueulerie, et pour qui l'amour n'est plus qu'un souvenir aimable.

« Monsieur, me dit-elle, dans le temps où » l'on soupait encore, je soupai un jour chez » moi en trio, avec mon mari et un de ses » amis. Verseuil (c'était le nom de cet ami) » était beau garçon, ne manquait pas d'esprit, » et venait souvent chez moi. Mais il ne m'a- » vait jamais rien dit qui pût le faire regarder » comme mon amant ; et s'il me faisait la cour, » c'était d'une manière si enveloppée qu'il » n'y a qu'une sotte qui eut pû s'en fâcher. Il » paraissait, ce jour là, destiné à me tenir com- » pagnie pendant le reste de la soirée ; car » mon mari avait un rendez-vous d'affaires, » et devait nous quitter bientôt. Notre souper, « assez léger d'ailleurs, avait cependant pour » bâse une superbe volaille truffée. Le subdé- » légué de Périgueux nous l'avait envoyée. » En ce temps, c'était un cadeau; et d'après » son origine, vous pensez bien que c'était » une perfection. Les truffes surtout étaient

» délicieuses, et vous savez que je les aime
» beaucoup : cependant, je me contins; je ne
» bus aussi qu'un seul verre de Champagne;
» j'avais je ne sais quel pressentiment de femme,
» que la soirée ne se passerait pas sans quelque
» événement. Bientôt, mon mari partit, et me
» laissa seule avec Verseuil, qu'il regardait
» comme tout à fait sans conséquence. La
» conversation roula d'abord sur des sujets
» indifférens, mais elle ne tarda pas à prendre
» une tournure plus serrée et plus intéres-
» sante. Verseuil fut successivement flatteur,
» expansif, affectueux, caressant; et voyant
» que je ne faisais que plaisanter de tant de
» belles choses, il devint si pressant que je
» ne pus plus me tromper sur ses prétentions.
» Alors je me réveillai comme d'un songe, et
» me défendis avec d'autant plus de franchise
» que mon cœur ne me disait rien pour lui. Il
» persistait avec une action qui pouvait devenir
» tout-à-fait offensante; j'eus beaucoup de peine
» à le ramener; et j'avoue, à ma honte, que

» je n'y parvins que parce que j'eus l'art de
» lui faire croire que toute espérance ne lui
» serait pas interdite. Enfin, il me quitta;
» j'allai me coucher et dormis tout d'un somme.
» Mais le lendemain fut le jour du jugement;
» j'examinai ma conduite de la veille, et je
» la trouvai repréhensible. J'aurais dû arrêter
» Verseuil dès les premières phrases, et ne
» pas me prêter à une conversation qui ne
» présageait rien de bon. Ma fierté aurait dû
» se réveiller plutôt, mes yeux s'armer de
» sévérité; j'aurais dû sonner, crier, me fâcher,
» faire enfin tout ce que je ne fis pas. Que
» vous dirai-je, monsieur? je mis tout cela
» sur le compte des truffes; je suis réellement
» persuadée qu'elles m'avaient donné une pré-
» disposition dangereuse; et si je n'y renonçai
» pas (ce qui eût été trop rigoureux), du
» moins je n'en mange jamais, sans que le
» plaisir qu'elles me causent ne soit mêlé d'un
» peu de défiance. »

Un aveu, quelque franc qu'il soit, ne peut

jamais faire doctrine. J'ai donc cherché des renseignemens ultérieurs ; j'ai rassemblé mes souvenirs ; j'ai consulté les hommes qui, par état, sont investis de plus de confiances individuelles ; je les ai réunis en comité, en tribunal, en sénat, en sanhédrin, en aréopage ; et nous avons rendu la décision suivante pour être commentée par les littérateurs du XXVe siècle :

« La truffe n'est point un aphrodisiaque » positif ; mais elle peut, en certaines occasions, » rendre les femmes plus tendres et les hom- » mes plus aimables. »

On trouve, en Piémont, des truffes blanches qui sont très-estimées ; elles ont un petit goût d'ail qui ne nuit point à leur perfection, parce qu'il ne donne lieu à aucun retour désagréable.

Les meilleures truffes de France viennent du Périgord et de la haute Provence ; c'est vers le mois de janvier qu'elles ont tout leur parfum.

Il en vient aussi, en Bugey, qui sont de

très-haute qualité; mais cette espèce a le défaut de ne pas se conserver. J'ai fait, pour les offrir aux flâneurs des bords de la Seine, quatre tentatives dont une seule a réussi; mais pour lors, ils jouirent de la bonté de la chose, et du mérite de la difficulté vaincue.

Les truffes de Bourgogne et du Dauphiné sont de qualité inférieure; elles sont dures et manquent d'avoine; ainsi, il y a truffes et truffes, comme il y a fagots et fagots.

On se sert, le plus souvent, pour trouver les truffes, de chiens et de cochons qu'on dresse à cet effet; mais il est des hommes dont le coup d'œil est si exercé, qu'à l'inspection d'un terrain, ils peuvent dire, avec quelque certitude, si on y peut trouver des truffes, et quelle en est la grosseur et la qualité.

Les Truffes sont-elles indigestes?

Il ne nous reste plus qu'à examiner si la truffe est indigeste.

Nous répondrons négativement.

Cette décision officielle, et en dernier ressort, est fondée,

1° Sur la nature de l'objet même à examiner (la truffe est un aliment facile à mâcher, léger de poids, et qui n'a en soi rien de dur ni de coriace);

2° Sur nos observations pendant plus de cinquante ans qui se sont écoulés, sans que nous ayons vu en indigestion aucun mangeur de truffes;

3° Sur l'attestation des plus célèbres praticiens de Paris, cité admirablement gourmande et truffivore par excellence;

4° Enfin, sur la conduite journalière de ces docteurs de la loi, qui, toutes choses égales, consomment plus de truffes qu'aucune autre classe de citoyens; témoin, entr'autres, le docteur Malouet, qui en absorbait des quantités à indigérer un éléphant, et qui n'en a pas moins vécu jusqu'à quatre-vingt-six ans.

Ainsi, on peut regarder comme certain que la truffe est un aliment aussi sain qu'agréable,

et qui, pris avec modération, passe comme une lettre à la poste.

Ce n'est pas qu'on ne puisse être indisposé à la suite d'un grand repas, où, entr'autres choses, on aurait mangé des truffes. Mais ces accidens n'arrivent qu'à ceux qui, s'étant déjà, au premier service, bourrés comme des canons, se crèvent encore au second, pour ne pas laisser passer intactes les bonnes choses qui leur sont offertes.

Alors, ce n'est point la faute des truffes : et on peut assurer qu'ils seraient encore plus malades, si, au lieu de truffes, ils avaient, en pareilles circonstances, avalé la même quantité de pommes de terre.

Finissons par un fait qui montre combien il est facile de se tromper, quand on n'observe pas avec soin :

J'avais un jour invité à dîner M. Simonard, vieillard fort aimable, et gourmand au plus haut de l'échelle. Soit parce que je connais ses goûts, soit pour prouver à tous mes convives

que j'avais leurs jouissances à cœur, je n'avais pas épargné les truffes, et elles se présentaient sous l'égide d'un dindon vierge avantageusement farci.

M. Simonard en mangea avec énergie; et comme je savais que jusques là il n'en était pas mort, je le laissai faire, en l'exhortant à ne pas se presser, parce que personne ne voulait attenter à la propriété qui lui était acquise.

Tout se passa très-bien, et on se sépara assez tard; mais arrivé chez lui, M. Simonard fut saisi de violentes coliques d'estomac, avec des envies de vomir, une toux convulsive et un malaise général.

Cet état dura quelque temps, et donnait de l'inquiétude; on criait déjà à l'indigestion de truffes, quand la nature vint au secours du patient. M. Simonard ouvrit sa large bouche, et éructa violemment un seul fragment de truffe qui alla frapper la tapisserie, et rebondit avec force, non sans danger pour ceux qui lui donnaient des soins.

Au même instant, tous les symptômes fâcheux cessèrent; la tranquillité reparut, la digestion reprit son cours, le malade s'endormit, et se réveilla le lendemain dispos et tout à fait sans rancune.

La cause du mal fut bientôt connue. M. Simonard mange depuis long-temps; ses dents n'ont pas pu soutenir le travail qu'il leur a imposé; plusieurs de ces précieux osselets ont émigré, et les autres ne conservent pas la coïncidence désirable.

Dans cet état de choses, une truffe avait échappé à la mastication, et s'était presqu'entière précipitée dans l'abîme; l'action de la digestion l'avait portée vers le pylore où elle s'était momentanément engagée; c'est cet engagement mécanique qui avait causé le mal, comme l'expulsion en fut le remède.

Ainsi, il n'y eut jamais indigestion, mais seulement supposition d'un corps étranger.

C'est ce qui fut décidé par le comité consultatif, qui vit la pièce de conviction, et qui voulut bien m'agréer pour rapporteur.

M. Simonard n'en est pas, pour cela, resté moins fidèlement attaché à la truffe; il l'aborde toujours avec la même audace; mais il a soin de la mâcher avec plus de précision, de l'avaler avec prudence; et il remercie Dieu, dans la joie de son cœur, de ce que cette précaution sanitaire lui procure une prolongation de jouissances.

§ VIII.

Du Sucre.

45. — Au terme où la science est parvenue aujourd'hui, on entend par *sucre*, une substance douce au goût, cristallisable, et qui, par la fermentation, se résout en acide carbonique et en alcohol.

Autrefois, on entendait par *sucre*, le sucre épaissi et cristallisé de la canne (*arunda sacharifera*).

Ce roseau est originaire des Indes; cependant, il est certain que les Romains ne connaissaient pas le sucre comme chose usuelle, ni comme cristallisation.

Quelques passages des livres anciens peuvent bien faire croire qu'on avait remarqué, dans certains roseaux, une partie extractive et douce. Lucien a dit :

Quique bibunt tenera dulces ab arundine succos.

Mais d'une eau édulcorée par le sucre de la canne, au sucre tel que nous l'avons, il y a loin; et chez les Romains, l'art n'était point encore assez avancé pour y parvenir.

C'est dans les colonies du nouveau monde où le sucre a véritablement pris naissance; la canne y a été importée, il y a environ deux siècles; elle y prospère. On a cherché à utiliser le jus doux qui en découle; et, de tâtonnemens en tâtonnemens, on est parvenu à en extraire successivement du veson, du sirop, du sucre terré, de la mélasse et du sucre raffiné à différens degrés.

La culture de la canne à sucre est devenue un objet de la plus haute importance; car elle est une source de richesses, soit pour ceux qui

la font cultiver, soit pour ceux qui commercent de son produit, soit pour ceux qui l'élaborent, soit enfin pour les gouvernemens qui le soumettent aux impositions.

Du Sucre indigène.

On a cru, pendant long-temps, qu'il ne fallait pas moins que la chaleur des tropiques pour faire élaborer le sucre : mais vers 1740, Margraff le découvrit dans quelques plantes des zones tempérées, et entr'autres de la betterave; et cette vérité fut poussée jusqu'à la démonstration, par les travaux que fit à Berlin le professeur Achard.

Au commencement du XIXe siècle, les circonstances ayant rendu le sucre rare, et par-conséquent cher, en France, le gouvernement en fit l'objet de la recherche des savans.

Cet appel eut un plein succès : on s'assura que le sucre était assez abondamment répandu dans le règne végétal ; on le découvrit dans le raisin, dans la chataigne, dans la pomme de terre, et surtout dans la betterave.

Cette dernière plante devint l'objet d'une grande culture, et d'une foule de tentatives, qui prouvèrent que l'ancien monde pouvait, sous ce rapport, se passer du nouveau. La France se couvrit de manufactures qui travaillèrent avec divers succès, et la sacharification s'y naturalisa : art nouveau, et que les circonstances peuvent quelque jour rappeler.

Parmi ces manufactures, on distingua surtout celle qu'établit à Passy, près Paris, M. Benjamin de Lessert, citoyen respectable, dont le nom est toujours uni à ce qui est bon et utile.

Par une suite d'opérations bien entendues, il parvint à débarrasser la pratique de ce qu'elle avait de douteux, ne fit point mystère de ses découvertes, même à ceux qui auraient été tentés de devenir ses rivaux, reçut la visite du chef du gouvernement, et demeura chargé de fournir à la consommation du palais des Tuileries.

Des circonstances nouvelles, la restauration et la paix, ayant ramené le sucre des colonies

à des prix assez bas, les manufactures de sucre de betterave ont perdu une grande partie de leurs avantages. Cependant, il en est encore plusieurs qui prospèrent; et M. Benjamin de Lessert en fait chaque année quelques milliers, sur lesquels il ne perd point, et qui lui fournissent l'occasion de conserver des méthodes auxquelles il peut devenir utile d'avoir recours (*).

Lorsque le sucre de betterave fut dans le commerce, les gens de parti, les routiniers et les ignorans trouvèrent qu'il avait mauvais

---

(*) On peut ajouter qu'à sa séance générale, la Société d'encouragement pour l'industrie nationale a décerné une médaille d'or à M. Crespel, manufacturier d'Arras, qui fabrique, chaque année, plus de cent cinquante milliers de sucre de betterave, dont il fait un commerce avantageux, même lorsque le sucre de canne descend à 2 fr. 20 c. le kilogramme : ce qui provient de ce qu'on est parvenu à tirer parti des marcs, qu'on distille pour en extraire les esprits, et qu'on emploie ensuite à la nourriture des bestiaux.

goût, qu'il sucrait mal; quelques-uns même prétendirent qu'il était mal sain.

Des expériences exactes et multipliées ont prouvé le contraire; et M. le comte Chaptal en a inséré le résultat dans son excellent livre: *la Chimie appliquée à l'Agriculture*, tom. II, pag. 13, 1re édition.

« Les sucres qui proviennent de ces diverses » plantes, dit ce célèbre chimiste, sont rigou- » reusement de même nature, et ne diffèrent » en aucune manière, lorsqu'on les a portés, » par le raffinage, au même degré de pureté. » Le goût, la cristallisation, la couleur, la pe- » santeur sont absolument identiques; et l'on » peut défier l'homme le plus habitué à juger » ces produits ou à les consommer, de les dis- » tinguer l'un de l'autre. »

On aura un exemple frappant de la force des préjugés et de la peine que la vérité trouve à s'établir, quand on saura que, sur cent sujets de la Grande-Bretagne pris indistinctement, il n'y en a pas dix qui croient qu'on puisse faire du sucre avec de la betterave.

Divers usages du Sucre.

Le sucre est entré dans le monde par l'officine des apothicaires : il devait y jouer un grand rôle ; car, pour désigner quelqu'un à qui il aurait manqué quelque chose essentielle, on disait : *C'est comme un apothicaire sans sucre.*

Il suffisait qu'il vint de là, pour qu'on le reçût avec défaveur ; les uns disaient qu'il était échauffant ; d'autres, qu'il attaquait la poitrine ; quelques-uns, qu'il disposait à l'apoplexie : mais la calomnie fut obligée de s'enfuir devant la vérité, et il y a plus de quatre-vingts ans que fut proféré ce mémorable apophtegme : *Le sucre ne fait de mal qu'à la bourse.*

Sous une égide aussi impénétrable, l'usage du sucre est devenu chaque jour plus fréquent, plus général ; et il n'est pas de substance alimentaire qui ait subi plus d'amalgames et de transformations.

Bien des personnes aiment à manger le sucre pur ; et, dans quelques cas, la plupart désespérés, la Faculté l'ordonne sous cette forme, comme un remède qui ne peut nuire, et n'a du moins rien de repoussant.

Mêlé à l'eau, il donne l'eau sucrée, boisson rafraîchissante, saine, agréable, et quelquefois salutaire comme remède.

Mêlé à l'eau en plus forte dose, et concentré par le feu, il donne les sirops qui se chargent de tous les parfums, et présentent à toute heure un rafraîchissement qui plaît à tout le monde par sa variété.

Mêlé à l'eau, dont l'art vient ensuite soustraire le calorique, il donne les glaces, qui sont d'origine italienne, et dont l'importation paraît due à Catherine de Médicis.

Mêlé au vin, il donne un cordial, un restaurant, tellement reconnu, que, dans quelques pays, on en mouille des rôties qu'on porte aux nouveaux mariés, la première nuit de leurs noces : de la même manière qu'en pareille occa-

sion, on leur porte en Perse des pieds de mouton au vinaigre.

Mêlé à la farine et aux œufs, il donne les biscuits, les macarons, les croquignoles, les babas, et cette multitude de pâtisseries légères, qui constituent l'art assez récent du pâtissier petit fournier.

Mêlé avec le lait, il donne les crêmes, les blancs-manger, et autres préparations d'office, qui terminent si agréablement un second service, en substituant au goût substantiel des viandes un parfum plus fin et plus éthéré.

Mêlé au café, il en fait ressortir l'arôme.

Mêlé au café et au lait, il donne un aliment léger, agréable, facile à se procurer, et qui convient parfaitement à ceux pour qui le travail de cabinet suit immédiatement le déjeûner. Le café au lait plaît aussi souverainement aux dames; mais l'œil clairvoyant de la science a découvert que son usage trop fréquent pouvait leur nuire dans ce qu'elles ont de plus cher.

Mêlé aux fruits et aux fleurs, il donne les confitures, les marmelades, les conserves, les pâtes et les candis, méthode conservatrice qui nous fait jouir du parfum de ces fruits et de ces fleurs, long-temps après l'époque que la nature avait fixée pour leur durée.

Peut-être, envisagé sous ce dernier rapport, le sucre pourrait-il être employé avec avantage dans l'art de l'embaumement, encore peu avancé parmi nous.

Enfin, le sucre, mêlé à l'alcohol, donne les liqueurs spiritueuses, inventées, comme on sait, pour réchauffer la vieillesse de Louis XIV, et qui, saisissant le palais par leur énergie, et l'odorat par les gaz parfumés qui y sont joints, forment en ce moment le *nec plus ultrà* des jouissances du goût.

L'usage du sucre ne se borne pas là. On peut dire qu'il est le condiment universel, et qu'il ne gâte rien. Quelques personnes en usent avec les viandes, quelquefois avec les légumes, et souvent avec les fruits à la main. Il est de

rigueur dans les boissons composées les plus à la mode, tels que le punch, le negus, le sillabub, et autres d'origine exotique; et ses applications varient à l'infini, parce qu'elles se modifient au gré des peuples et des individus.

Telle est cette substance que les Français du temps de Louis XIII connaissaient à peine de nom, et qui, pour ceux du XIXe siècle, est devenue une denrée de première nécessité : car il n'est pas de femme, surtout dans l'aisance, qui ne dépense plus d'argent pour son sucre que pour son pain.

M. Delacroix, littérateur aussi estimable que fécond, se plaignait à Versailles du prix du sucre, qui, à cette époque, dépassait 5 fr. la livre. « Ah! disait-il d'une voix douce et tendre, » si jamais le sucre revient à trente sous, je ne » boirai jamais d'eau qu'elle ne soit sucrée. » Ses vœux ont été exaucés; il vit encore, et j'espère qu'il se sera tenu parole.

§ IX.

DU CAFÉ.

Origine du Café.

46.—Le premier cafier a été trouvé en Arabie; et malgré les diverses transplantations que cet arbuste a subies, c'est encore de là que nous vient le meilleur café.

Une ancienne tradition porte que le café fut découvert par un berger, qui s'aperçut que son troupeau était dans une agitation et une hilarité particulières, toutes les fois qu'il avait brouté les baies du cafier.

Quoi qu'il en soit de cette vieille histoire, l'honneur de la découverte n'appartiendrait qu'à moitié au chevrier observateur; le surplus appartient incontestablement à celui qui, le premier, s'est avisé de torréfier cette fève.

Effectivement, la décoction de café crud est une boisson insignifiante; mais la carbonisation y développe un arôme, et y forme une

huile qui caractérise le café, tel que nous le prenons, et qui resteraient éternellement inconnus, sans l'intervention de la chaleur.

Les Turcs, qui sont nos maîtres en cette partie, n'emploient point le moulin pour triturer le café; ils le pilent dans des mortiers et avec des pilons de bois; et quand ces instrumens ont été long-temps employés à cet usage, ils deviennent précieux, et se vendent à de grands prix.

Il m'appartenait, à plusieurs titres, de vérifier si, en résultat, il y avait quelque différence, et laquelle des deux méthodes était préférable.

En conséquence, j'ai torréfié avec soin une livre de bon moka; je l'ai séparée en deux portions égales, dont l'une a été moulue, et l'autre pilée à la manière des Turcs.

J'ai fait du café avec l'une et l'autre des poudres; j'en ai pris de chacune pareil poids, et j'y ai versé pareil poids d'eau bouillante, agissant en tout avec une égalité parfaite.

J'ai goûté ce café, et l'ai fait déguster par les plus gros bonnets. L'opinion unanime a été que celui qui résultait de la poudre pilée, était évidemment supérieur à celui provenu de la poudre moulue.

Chacun pourra répéter l'expérience. En attendant, je puis donner un exemple assez singulier de l'influence que peut avoir telle ou telle manière de manipuler.

« Monsieur, disait un jour Napoléon au sé-
» nateur Laplace, comment se fait-il qu'un
» verre d'eau, dans lequel je fais fondre un
» morceau de sucre, me paraisse beaucoup meil-
» leur que celui dans lequel je mets pareille
» quantité de sucre pilé? — Sire, répondit le
» savant, il existe trois substances dont les prin-
» cipes sont exactement les mêmes, savoir : le
» sucre, la gomme et l'amidon ; elles ne diffè-
» rent que par certaines conditions, dont la
» nature s'est réservé le secret ; et je crois qu'il
» est possible que, dans la collision qui s'exerce
» par le pilon, quelques portions sucrées pas-

» sent à l'état de gomme ou d'amidon, et cau-
» sent la différence qui a lieu en ce cas. »

Ce fait a eu quelque publicité ; et des observations ultérieures ont confirmé la première.

Diverses manières de faire le Café.

Il y a quelques années, que toutes les idées se portèrent simultanément sur la meilleure manière de faire le café : ce qui provenait, sans presque qu'on s'en doutât, de ce que le chef du gouvernement en prenait beaucoup.

On proposait de le faire sans le brûler, sans le mettre en poudre, de l'infuser à froid, de le faire bouillir pendant trois quarts d'heure, de le soumettre à l'autoclave, etc., etc., etc.

J'ai essayé dans le temps toutes ces méthodes, et celles qu'on a proposées jusqu'à ce jour : et je me suis fixé, en connaissance de cause, à celle qu'on appelle *à la Dubelloy*, qui consiste à verser de l'eau bouillante sur du café mis dans un vase de porcelaine ou d'argent, percé de très-petits trous. On prend cette

première décoction, on la chauffe jusqu'à l'ébullition, on la repasse de nouveau, et on a un café aussi clair et aussi bon que possible.

J'ai essayé, entr'autres, de faire du café dans une bouilloire à haute pression; mais j'ai eu pour résultat un café chargé d'extractif et d'amertume, bon tout au plus à gratter le gosier d'un Cosaque.

Effets du Café.

Les docteurs ont émis diverses opinions sur les propriétés sanitaires du café, et n'ont pas toujours été d'accord entr'eux; nous passerons à côté de cette mêlée, pour ne nous occuper que de la plus importante, savoir, de son influence sur les organes de la pensée.

Il est hors de doute que le café porte une grande excitation dans les puissances cérébrales : aussi, tout homme qui en boit pour la première fois, est sûr d'être privé d'une partie de son sommeil.

Quelquefois cet effet est adouci ou modifié

par l'habitude ; mais il est beaucoup d'individus sur lesquels cette excitation a toujours lieu, et qui, par conséquent, sont obligés de renoncer à l'usage du café.

J'ai dit que cet effet était modifié par l'habitude, ce qui ne l'empêche pas d'avoir lieu d'une autre manière ; car j'ai observé que les personnes que le café n'empêche pas de dormir pendant la nuit, en ont besoin pour se tenir éveillées pendant le jour, et ne manquent pas de s'endormir pendant la soirée, quand elles n'en ont pas pris après leur dîné.

Il en est encore beaucoup d'autres qui sont soporeuses toute la journée, quand elles n'ont pas pris leur tasse de café dès le matin.

Voltaire et Buffon prenaient beaucoup de café ; peut-être devaient-ils à cet usage, le premier, la clarté admirable qu'on observe dans ses œuvres ; le second, l'harmonie enthousiastique qu'on trouve dans son style. Il est évident que plusieurs pages des *Traités* sur l'*homme*, sur le *chien*, le *tigre*, le *lion* et le *cheval*, ont

été écrits dans un état d'exaltation cérébrale extraordinaire.

L'insomnie causée par le café n'est pas pénible; on a des perceptions très-claires, et nulle envie de dormir: voilà tout. On n'est pas agité et malheureux, comme quand l'insomnie provient de toute autre cause : ce qui n'empêche pas que cette excitation intempestive ne puisse à la longue devenir très-nuisible.

Autrefois, il n'y avait que les personnes, au moins d'un âge mûr, qui prissent du café; maintenant tout le monde en prend : et peut-être est-ce le coup de fouet que l'esprit en reçoit, qui fait marcher la foule immense qui assiége toutes les avenues de l'Olympe et du Temple de Mémoire.

Le cordonnier, auteur de la tragédie de *la Reine de Palmyre*, que tout Paris a entendu lire, il y a quelques années, prenait beaucoup de café; aussi s'est-il élevé plus haut que le *menuisier de Nevers*, qui n'était qu'ivrogne.

Le café est une liqueur beaucoup plus

énergique qu'on ne croit communément. Un homme bien constitué peut vivre long-temps, en buvant deux bouteilles de vin chaque jour. Le même homme ne soutiendrait pas aussi long-temps une pareille quantité de café; il deviendrait imbécile, ou mourrait de consomption.

J'ai vu à Londres, sur la place de Leicester, un homme que l'usage immodéré du café avait réduit en boule (*cripple*); il avait cessé de souffrir, s'était accoutumé à cet état, et s'était réduit à cinq ou six tasses par jour.

C'est une obligation, pour tous les papas et mamans du monde, d'interdire sévèrement le café à leurs enfans, s'ils ne veulent pas avoir de petites machines sèches, rabougries et vieilles à vingt ans. Cet avis est sur-tout fort à propos pour les Parisiens, dont les enfans n'ont pas toujours autant d'élémens de force et de santé, que s'ils étaient nés dans certains départemens, dans celui de l'Ain, par exemple.

Je suis de ceux qui ont été obligés de renon-

cer au café; et je finis cet article, en racontant *comme quoi* j'ai été un jour rigoureusement soumis à son pouvoir.

Le duc de Massa, pour lors ministre de la justice, m'avait demandé un travail que je voulais soigner, et pour lequel il m'avait donné peu de temps, car il le voulait du jour au lendemain.

Je me résignai donc à passer la nuit; et, pour me prémunir contre l'envie de dormir, je fortifiai mon dîner de deux grandes tasses de café, également fort et parfumé.

Je revins chez moi à sept heures, pour y recevoir les papiers qui m'avaient été annoncés; mais je n'y trouvai qu'une lettre qui m'apprenait que, par suite de je ne sais quelle formalité de bureau, je ne les recevrais que le lendemain.

Ainsi désappointé, dans toute la force du terme, je retournai dans la maison où j'avais dîné, et j'y fis une partie de piquet, sans éprouver aucune de ces distractions auxquelles je suis ordinairement sujet.

J'en fis honneur au café ; mais, tout en recueillant cet avantage, je n'étais pas sans inquiétude sur la manière dont je passerais la nuit.

Cependant je me couchai à l'heure ordinaire, pensant que, si je n'avais pas un sommeil bien tranquille, du moins je dormirais quatre à cinq heures : ce qui me conduirait tout doucement au lendemain.

Je me trompais : j'avais déjà passé deux heures au lit que je n'en étais que plus réveillé ; j'étais dans un état d'agitation mentale très-vive ; et je me figurais mon cerveau comme un moulin, dont les rouages sont en mouvement, sans avoir quelque chose à moudre.

Je sentis qu'il fallait user cette disposition, sans quoi le besoin de repos ne viendrait point ; et je m'occupai à mettre en vers un petit conte que j'avais lu depuis peu dans un livre anglais.

J'en vins assez facilement à bout ; et, comme je n'en dormais ni plus ni moins, j'en entrepris un second, mais ce fut inutilement. Une

douzaine de vers avaient épuisé ma verve poétique : et il fallut y renoncer.

Je passai donc la nuit sans dormir, et sans même être assoupi un seul instant ; je me levai et passai la journée dans le même état, sans que ni les repas, ni les occupations, y apportassent aucun changement. Enfin, quand je me couchai à mon heure accoutumée, je calculai qu'il y avait quarante heures que je n'avais pas fermé les yeux.

§ X.

Du Chocolat.

Origine du Chocolat.

47. — Ceux qui, les premiers, abordèrent en Amérique, y furent poussés par la soif de l'or. A cette époque, on ne connaissait presque de valeurs que celles qui sortaient des mines : l'agriculture, le commerce étaient dans l'enfance, et l'économie politique n'était pas encore née. Les Espagnols trouvèrent donc des métaux précieux, découverte à peu

stérile, puisqu'ils se déprécient en se multipliant, et que nous avons bien des moyens plus actifs pour augmenter la masse des richesses (*).

Mais ces contrées, où un soleil de toutes les chaleurs fait fermenter des champs d'une extrême fécondité, se sont trouvées propres à la culture du sucre et du café; on y a, en outre, découvert la pomme de terre, l'indigo, la vanille, le kina, le cacao, etc. : et ce sont-là de véritables trésors.

Si ces découvertes ont eu lieu, malgré les barrières qu'opposait à la curiosité une nation jalouse, on peut raisonnablement espérer qu'elles seront décuplées dans les années qui vont suivre, et que les recherches que feront les savans de la vieille Europe dans tant de

---

(*) On assure, en ce moment, qu'il s'est formé, à Londres, deux cents compagnies pour exploiter les mines de l'Amérique espagnole. S'il en est ainsi, il faut acheter des terres : dans peu, on les couvrira d'écus.

pays inexplorés, enrichiront les trois règnes d'une multitude de substances qui nous donneront des sensations nouvelles, comme a fait la vanille, ou augmenteront nos ressources alimentaires, comme le cacao.

On est convenu d'appeler *chocolat*, le mélange qui résulte de l'amande de cacao grillée, avec le sucre et la canelle : telle est la définition classique du chocolat. Le sucre en fait partie intégrante ; car, avec du cacao tout seul, on ne fait que de la pâte de cacao, et non du chocolat. Quant au sucre, à la canelle et au cacao, on joint l'arôme délicieux de la vanille, on atteint le *nec plus ultrà* de la perfection à laquelle cette préparation peut être portée.

C'est à ce petit nombre de substances que le goût et l'expérience ont réduit les nombreux ingrédiens qu'on avait tenté d'associer au cacao, tels que le poivre, le piment, l'anis, le gingembre, l'aciole et autres, dont on a successivement fait l'essai.

Le cacaoyer est indigène de l'Amérique mé-

ridionale ; on le trouve également dans les îles et sur le continent : mais on convient maintenant que les arbres qui donnent le meilleur fruit, sont ceux qui croissent sur les bords du Macaraïbo, dans les vallées de Caracas, et dans la riche province de Sokonusco. L'amande y est plus grosse, le suc moins acerbe, et l'arôme plus exalté. Depuis que ces pays sont devenus plus accessibles, la comparaison a pu se faire tous les jours, et les palais exercés ne s'y trompent plus.

Les dames espagnoles du nouveau monde aiment le chocolat jusqu'à la fureur, au point que, non contentes d'en prendre plusieurs fois par jour, elles s'en font quelquefois apporter à l'église. Cette sensualité leur a souvent attiré la censure des évêques; mais ils ont fini par fermer les yeux : et le révérend père Escobar, dont la métaphysique fut aussi subtile que sa morale était accommodante, déclara formellement que le chocolat à l'eau ne rompait pas le jeûne, étirant ainsi, en faveur de ses péni-

tentes, l'ancien adage : *Liquidum non frangit jejunium.*

Le chocolat fut apporté en Espagne vers le XVIIe siècle ; et l'usage en devint promptement populaire, par le goût très-prononcé que marquèrent, pour cette boisson aromatique, les femmes et surtout les moines. Les mœurs n'ont point changé à cet égard : et encore aujourd'hui, dans toute la péninsule, on présente du chocolat dans toutes les occasions où il est de la politesse d'offrir quelques rafraîchissemens.

Le chocolat passa les monts avec Anne d'Autriche, fille de Philippe II, et épouse de Louis XIII. Les moines espagnols le firent aussi connaître par les cadeaux qu'ils en firent à leurs confrères de France. Les divers ambassadeurs d'Espagne contribuèrent aussi à le mettre en vogue ; et au commencement de la régence, il était plus universellement en usage que le café, parce qu'alors on le prenait comme un aliment agréable, tandis que le café ne passait

encore que comme une boisson de luxe et de curiosité.

On sait que Linnée appelle le cacao, *cacao theobroma* (boisson des dieux). On a cherché une cause à cette qualification emphatique : les uns l'attribuent à ce que ce savant aimait passionnément le chocolat ; les autres, à l'envie qu'il avait de plaire à son confesseur ; d'autres enfin, à sa galanterie, en ce que c'est une reine qui en avait la première introduit l'usage. (*Incertum.*)

Propriétés du Chocolat.

Le chocolat a donné lieu à de profondes dissertations, dont le but était d'en déterminer la nature et les propriétés, et de le placer dans la catégorie des alimens chauds, froids ou tempérés ; et il faut avouer que ces doctes écrits ont peu servi à la manifestation de la vérité.

Mais, avec le temps et l'expérience, ces deux grands maîtres, il est resté pour démontré que

le chocolat préparé avec soin est un aliment aussi salutaire qu'agréable ; qu'il est nourrissant, de facile digestion ; qu'il n'a pas pour la beauté les inconvéniens qu'on reproche au café, dont il est au contraire le remède ; qu'il est très-convenable aux personnes qui se livrent à une grande contention d'esprit, aux travaux de la chaire ou du barreau, et surtout aux voyageurs ; qu'enfin, il convient aux estomacs les plus faibles ; qu'on en a eu de bons effets dans les maladies chroniques, et qu'il devient la dernière ressource dans les affections du pylore.

Ces diverses propriétés, le chocolat les doit à ce que, n'étant, à vrai dire, qu'un *eleosacharum*, il est peu de substances qui contiennent, à volume égal, plus de particules alimentaires : ce qui fait qu'il s'animalise presque en entier.

Pendant la guerre, le cacao était rare, et surtout très-cher : on s'occupa de le remplacer, mais tous les efforts furent vains ; et un des

bienfaits de la paix a été de nous débarrasser de ces divers brouets, qu'il fallait bien goûter par complaisance, et qui n'étaient pas plus du chocolat, que l'infusion de chicorée n'est du café moka.

Quelques personnes se plaignent de ne pouvoir pas digérer le chocolat; d'autres, au contraire, prétendent qu'il ne les nourrit pas assez et qu'il passe trop vîte.

Il est très-probable que les premiers ne doivent s'en prendre qu'à eux-mêmes, et que le chocolat dont ils usent est de mauvaise qualité ou mal fabriqué; car le chocolat bon et bien fait doit passer dans tout estomac, où il reste un peu de pouvoir digestif.

Quant aux autres, le remède est facile: il faut qu'ils renforcent leur déjeûner par le petit pâté, la côtelette ou le rognon à la brochette; qu'ils versent sur le tout un bon bol de socomusco, et qu'ils remercient Dieu de leur avoir donné un estomac d'une activité supérieure.

Ceci me donne occasion de consigner ici une

observation sur l'exactitude de laquelle on peut compter.

Quand on a bien, complètement et copieusement, déjeûné, si on avale sur le tout une ample tasse de bon chocolat, on aura parfaitement digéré trois heures après, et on dînera quand même.... Par zèle pour la science, et à force d'éloquence, j'ai fait tenter cette expérience à bien des dames, qui assuraient qu'elles en mourraient; elles s'en sont toujours trouvées à merveille, et n'ont pas manqué de glorifier le professeur.

Les personnes qui font usage du chocolat, sont celles qui jouissent d'une santé plus constamment égale, et qui sont le moins sujettes à une foule de petits maux qui nuisent au bonheur de la vie; leur embonpoint est aussi plus stationnaire : ce sont deux avantages que chacun peut vérifier dans sa société, et parmi ceux dont le régime est connu.

C'est ici le vrai lieu de parler des propriétés du chocolat à l'ambre, propriétés que j'ai vé-

rifiées par un grand nombre d'expériences, et dont je suis tout fier d'offrir le résultat à mes lecteurs (*).

Or donc, que tout homme qui aura bu quelques traits de trop à la coupe de la volupté; que tout homme qui aura passé à travailler une portion notable du temps qu'on doit employer à dormir; que tout homme d'esprit qui se sentira temporairement devenu bête; que tout homme qui trouvera l'air humide, le temps long, et l'atmosphère difficile à porter; que tout homme qui sera tourmenté d'une idée fixe, qui lui ôtera la liberté de penser; que tous ceux-là, disons-nous, s'administrent un bon demi-litre de chocolat ambré, à raison de soixante à soixante-douze grains d'ambre par demi-kilogramme, et ils verront merveilles.

Dans ma manière particulière de spécifier les choses, je nomme le chocolat à l'ambre, *chocolat des affligés*, parce que, dans chacun des

---

(*) Voyez aux Variétés.

divers états que j'ai désignés, on éprouve je ne sais quel sentiment *qui leur est commun*, et qui ressemble à l'affliction.

Difficultés pour faire de bon Chocolat.

On fait, en Espagne, de fort bon chocolat; mais on s'est dégoûté d'en faire venir, parce que tous les préparateurs ne sont pas également habiles, et que, quand on l'a reçu mauvais, on est bien forcé de le consommer comme il est.

Les chocolats d'Italie conviennent peu aux Français; en général, le cacao en est trop rôti : ce qui rend le chocolat amer et peu nourrissant, parce qu'une partie de l'amande a passé à l'état de charbon.

Le chocolat étant devenu tout à fait usuel en France, tout le monde s'est avisé d'en faire; mais peu sont arrivés à la perfection, parce que cette fabrication est bien loin d'être sans difficulté.

D'abord, il faut connaître le bon cacao, et

vouloir en faire usage dans toute sa pureté, car il n'est pas de caisse de premier choix qui n'ait ses infériorités ; et un intérêt mal entendu laisse souvent passer des amandes avariées, que le désir de bien faire devrait faire rejeter.

Le rôtissage du cacao est encore une opération délicate ; elle exige un certain tact presque voisin de l'inspiration. Il est des ouvriers qui le tiennent de la nature, et qui ne se trompent jamais.

Il faut encore un talent particulier pour bien régler la quantité de sucre qui doit entrer dans la composition ; elle ne doit point être invariable et routinière, mais se déterminer en raison composée du degré d'arôme de l'amande, et de celui de torréfaction auquel on s'est arrêté.

La trituration et le mélange ne demandent pas moins de soins, en ce que c'est de leur perfection absolue que dépend, en partie, le plus ou moins de digestibilité du chocolat.

D'autres considérations doivent présider au

choix et à la dose des aromates, qui ne doit pas être la même pour les chocolats destinés à être pris comme alimens, et pour ceux qui sont destinés à être mangés comme friandise. Elle doit varier aussi, suivant que la masse doit ou ne doit pas recevoir de la vanille; de sorte que, pour faire du chocolat exquis, il faut résoudre une quantité d'équations très-subtiles, dont nous profitons sans nous douter qu'elles ont eu lieu.

Depuis quelque temps, on a employé les machines pour la fabrication du chocolat; nous ne pensons pas que cette méthode ajoute rien à sa perfection; mais elle diminue de beaucoup la main d'œuvre: et ceux qui ont adopté cette méthode, pourraient donner la marchandise à meilleur marché. Cependant ils vendent ordinairement plus cher: ce qui nous apprend trop que le véritable esprit commercial n'est point encore naturalisé en France; car, en bonne justice, la facilité procurée par les machines doit profiter également au marchand et au consommateur.

Amateur de chocolat, nous avons à peu près parcouru l'échelle des préparateurs, et nous nous sommes fixé à M. de Bauve, rue des Saints-Pères, n° 26, chocolatier du Roi, en nous réjouissant de ce que le rayon solaire est tombé sur le plus digne.

Il n'y a pas à s'en étonner : M. de Bauve, pharmacien très-distingué, a porté, dans la fabrication du chocolat, des lumières qu'il avait acquises pour en faire usage dans une sphère plus étendue.

Ceux qui n'ont pas manipulé, ne se doutent pas des difficultés qu'on éprouve pour parvenir à la perfection, en quelque matière que ce soit, ni de ce qu'il faut d'attention, de tact et d'expérience, pour nous présenter un chocolat qui soit sucré sans être fade, ferme sans être acerbe, aromatique sans être mal sain, et lié sans être féculent.

Tels sont les chocolats de M. de Bauve : ils doivent leur suprématie à un bon choix de matériaux, à une volonté ferme que rien d'in-

férieur ne sorte de sa manufacture, et au coup d'œil du maître qui embrasse tous les détails de la fabrication.

En suivant les lumières d'une saine doctrine, M. de Bauve a cherché, en outre, à offrir à ses nombreux cliens, des médicamens agréables contre quelques tendances maladives.

Ainsi, aux personnes qui manquent d'embonpoint, il offre le chocolat analeptique au salep; à celles qui ont les nerfs délicats, le chocolat anti-spasmodique à la fleur d'orange; aux tempéramens susceptibles d'irritation, le chocolat au lait d'amandes: à quoi il ajoutera sans doute le *chocolat des affligés*, ambré et dosé, *secundùm artem.*

Mais son principal mérite est surtout de nous offrir, à un prix modéré, un excellent chocolat usuel, où nous trouvons le matin un déjeûner suffisant, qui nous délecte à dîné, dans les crêmes, et nous réjouit encore, sur la fin de la soirée, dans les glaces, les croquettes et autres friandises de salon, sans

compter la distraction agréable des pastilles et diablotins, avec ou sans devises.

Nous ne connaissons M. de Bauve que par ses préparations, nous ne l'avons jamais vu : mais nous savons qu'il contribue puissamment à affranchir la France du tribut qu'elle payait autrefois à l'Espagne, en ce qu'il fournit à Paris et aux provinces un chocolat dont la réputation croît sans cesse. Nous savons encore qu'il reçoit journellement de nouvelles commandes de l'étranger : c'est donc sous ce rapport, et comme membre fondateur de la Société d'encouragement pour l'industrie nationale, que nous lui accordons ici un suffrage et une mention dont on verra bien que nous ne sommes pas prodigues.

Manière officielle de préparer le Chocolat.

Les Américains préparent leur pâte de cacao sans sucre. Lorsqu'ils veulent prendre du chocolat, ils font apporter de l'eau bouillante; chacun rape dans sa tasse la quantité qu'il veut

de cacao, verse l'eau chaude dessus, et ajoute le sucre et les aromates, comme il juge convenable.

Cette méthode ne convient, ni à nos mœurs, ni à nos goûts; et nous voulons que le chocolat nous arrive tout préparé.

En cet état, la chimie transcendante nous a appris qu'il ne faut ni le râcler au couteau, ni le broyer au pilon, parce que la collision sèche, qui a lieu dans les deux cas, amidonise quelques portions de sucre, et rend cette boisson plus fade.

Ainsi, pour faire du chocolat, c'est-à-dire, pour le rendre propre à la consommation immédiate, on en prend environ une once et demie pour une tasse, qu'on fait dissoudre doucement dans l'eau, à mesure qu'elle s'échauffe, en la remuant avec une spatule de bois; on la fait bouillir pendant un quart d'heure, pour que la solution prenne consistance, et on sert chaudement.

« Monsieur, me disait, il y a plus de cin-

» quante ans, madame d'Arestel, supérieure
» du couvent de la Visitation, à Belley, quand
» vous voudrez prendre du bon chocolat,
» faites-le faire, dès la veille, dans une cafe-
» tière de faïence, et laissez le là. Le repos de
» la nuit le concentre, et lui donne un ve-
» louté qui le rend bien meilleur. Le bon Dieu
» ne peut pas s'offenser de ce petit raffinement,
» car il est lui-même tout excellence. »

MÉDITATION VII.

Théorie de la Friture (*).

48. — C'ÉTAIT un beau jour du mois de mai : le soleil versait ses rayons les plus doux sur les toits enfumés de la ville aux jouissances, et les rues (chose rare) ne présentaient ni boue, ni poussière.

Les lourdes diligences avaient depuis longtemps cessé d'ébranler le pavé; les tombereaux massifs se reposaient encore, et on ne voyait plus circuler que ces voitures découvertes, d'où les beautés indigènes et exotiques, abritées sous les chapeaux les plus élégans, ont coutume de laisser tomber des regards tant dédaigneux sur les chétifs, et tant coquets sur les beaux garçons.

(*) Ce mot *friture* s'applique également à l'action de frire, au moyen employé pour frire, et à la chose frite.

Il était donc trois heures après midi, quand le professeur vint s'asseoir dans le fauteuil aux méditations.

Sa jambe droite était verticalement appuyée sur le parquet; la gauche, en s'étendant, formait une diagonale; il avait les reins convenablement adossés; et ses mains étaient posées sur les têtes de lion qui terminent les sous-bras de ce meuble vénérable.

Son front élevé indiquait l'amour des études sévères; et sa bouche, le goût des distractions aimables. Son air était recueilli, et sa pose telle que tout homme qui l'eût vu, n'aurait pas manqué de dire : « Cet *ancien des jours* doit » être un sage. »

Ainsi établi, le professeur fit appeler son préparateur en chef; et bientôt le serviteur arriva, prêt à recevoir des conseils, des leçons, ou des ordres.

ALLOCUTION.

« Maître La Planche, dit le professeur, avec cet accent grave qui pénètre jusqu'au

fond des cœurs ; tous ceux qui s'asseyent à ma table, vous proclament *potagiste* de première classe : ce qui est fort bien, car le potage est la première consolation de l'estomac besogneux ; mais je vois avec peine que vous n'êtes encore qu'un *friturier* incertain.

» Je vous entendis hier gémir sur cette sole triomphale que vous nous servîtes pâle, mollasse et décolorée. Mon ami Revenaz (*) jeta sur vous un regard désapprobateur ; M. Henri Roux porta à l'ouest son nez gnomonique, et le président Sibuet déplora cet accident à l'égal d'une calamité publique.

» Ce malheur vous arriva pour avoir négligé la théorie dont vous ne sentez pas toute l'importance. Vous êtes un peu opiniâtre, et j'ai de la peine à vous faire concevoir que les phé-

---

(*) Alexis Revenaz, né à Seisset, district de Belley, vers 1757. Electeur du grand collége, on peut le proposer à tous comme exemple des résultats heureux d'une conduite prudente, jointe à la plus inflexible probité.

nomènes qui se passent dans votre laboratoire, ne sont autre chose que l'exécution des lois éternelles de la nature; et que certaines choses que vous faites sans attention, et seulement parce que vous les avez vu faire aux autres, n'en dérivent pas moins des plus hautes abstractions de la science.

» Ecoutez donc avec attention, et instruisez vous, pour n'avoir plus désormais à rougir de vos œuvres.

§ Ier.

Chimie.

» Les liquides que vous exposez à l'action du feu, ne peuvent pas tous se charger d'une d'une égale quantité de chaleur; la nature les y a disposés inégalement: c'est un ordre de choses dont elle s'est réservé le secret, et que nous appelons *capacité du calorique.*

» Ainsi, vous pourriez tremper impunément votre doigt dans l'esprit de vin bouillant; vous le retireriez bien vite de l'eau de vie, plus vite

encore, si c'était de l'eau; et une immersion rapide dans l'huile bouillante vous ferait une blessure cruelle, car l'huile peut s'échauffer au moins trois fois plus que l'eau.

» C'est par une suite de cette disposition, que les liquides chauds agissent d'une manière différente sur les corps sapides qui y sont plongés. Ceux qui sont traités à l'eau, se ramollissent, se dissolvent et se réduisent en bouillie; il en provient du bouillon, ou des extraits: ceux au contraire, qui sont traités à l'huile, se resserrent, se colorent d'une manière plus ou moins foncée, et finissent par se charbonner.

» Dans le premier cas, l'eau dissout et entraîne les sucs intérieurs des alimens qui y sont plongés; dans le second, ces sucs sont conservés, parce que l'huile ne peut pas les dissoudre; et si ces corps se dessèchent, c'est que la continuation de la chaleur finit par en vaporiser les parties humides.

» Les deux méthodes ont aussi des noms

différens ; et on appelle *frire*, l'action de faire bouillir, dans l'huile ou la graisse, des corps destinés à être mangés. Je crois déjà vous avoir dit que, sous le rapport officinal, *huile* ou *graisse* sont à peu près synonimes, la graisse n'étant qu'une huile concrète, ou l'huile une graisse liquide.

§ II.

Application.

» Les choses frites sont bien reçues dans les festins ; elles y introduisent une variation piquante ; elles sont agréables à la vue, conservent leur goût primitif, et peuvent se manger à la main : ce qui plaît toujours aux dames.

» La friture fournit encore aux cuisiniers bien des moyens pour masquer ce qui a paru la veille, et leur donne au besoin des secours pour les cas imprévus : car il ne faut pas plus de temps pour frire une carpe de quatre livres, que pour cuire un œuf à la coque.

» Tout le mérite d'une bonne friture pro-

vient de la *surprise :* c'est ainsi qu'on appelle l'invasion du liquide bouillant, qui carbonise ou roussit, à l'instant même de l'immersion, la surface extérieure du corps qui lui est soumis.

» Au moyen de la *surprise*, il se forme une espèce de voûte qui contient l'objet, empêche la graisse de le pénétrer, et concentre les sucs, qui subissent ainsi une coction intérieure, qui donne à l'aliment tout le goût dont il est susceptible.

» Pour que la *surprise* ait lieu, il faut que le liquide bouillant ait acquis assez de chaleur pour que son action soit brusque et instantanée ; mais il n'arrive à ce point qu'après avoir été exposé assez long-temps à un feu vif et flamboyant.

» On connaît, par le moyen suivant, que la friture est chaude au degré desiré : Vous couperez un morceau de pain en forme de mouillette, et vous le trempez dans la poèle pendant cinq à six secondes ; si vous le retirez ferme

et coloré, opérez immédiatement l'immersion; sinon il faut pousser le feu et recommencer l'essai.

» La *surprise* une fois opérée, modérez le feu, afin que la coction ne soit pas trop précipitée, et que les sucs que vous avez renfermés subissent, au moyen d'une chaleur prolongée, le changement qui les unit, et en rehausse le goût.

» Vous avez sans doute observé que la surface des objets bien frits ne peut plus dissoudre ni le sel, ni le sucre, dont ils ont cependant besoin, suivant leur nature diverse. Ainsi, vous ne manquerez pas de réduire ces deux substances en poudre très-fine, afin qu'elles contractent une grande facilité d'adhérence, et qu'au moyen du saupoudroir, la friture puisse s'en assaisonner par juxta-position.

» Je ne vous parle pas du choix des huiles et des graisses ; les dispensaires divers dont j'ai composé votre bibliothèque, vous ont donné là-dessus des lumières suffisantes.

» Cependant n'oubliez pas, quand il vous arrivera quelques unes de ces truites, qui dépassent à peine un quart de livre, et qui proviennent des ruisseaux d'eau vive qui murmurent loin de la capitale ; n'oubliez pas, dis-je, de les frire avec ce que vous aurez de plus fin en huile d'olives : ce mêts si simple, dûment saupoudré et rehaussé de tranches de citron, est digne d'être offert à une éminence (*).

» Traitez de même les éperlans, dont les

(*) M. Aulissio, avocat napolitain très-instruit, et joli amateur violoncelliste, dînait un jour chez moi ; et mangeant quelque chose qui lui parut fort à son gré, me dit : « Questo e un vero *bocone di cardinale !* — Pour-» quoi, lui répondis-je dans la même langue, ne dites-» vous pas comme nous : *un morceau de roi ?* — Mon-» sieur, répliqua l'amateur, nous autres Italiens, nous » croyons que les rois ne peuvent pas être gourmands, » parce que leurs repas sont trop courts et trop solen-» nels : mais les cardinaux ! Eh !!! » Et il fit le petit hurlement qui lui est familier : *hou hou, hou hou, hou hou !*

adeptes font tant de cas. L'éperlan est le bec-figue des eaux : même petitesse, même parfum, même supériorité.

» Ces deux prescriptions sont encore fondées sur la nature des choses. L'expérience a appris qu'on ne doit se servir d'huile d'olives que pour les opérations qui peuvent s'achever en peu de temps, ou qui n'exigent pas une grande chaleur, parce que l'ébullition prolongée y développe un goût empireumatique et désagréable, qui provient de quelque partie de parenchime, dont il est très-difficile de la débarrasser, et qui se charbonnent.

» Vous avez essayé mon enfer; et, le premier, vous avez eu la gloire d'offrir à l'univers étonné un immense turbot frit. Il y eut, ce jour-là, grande jubilation parmi les élus.

» Allez : continuez à soigner tout ce que vous faites ; et n'oubliez jamais que du moment où les convives ont mis le pied dans mon salon, c'est *nous* qui demeurons chargés du soin de leur bonheur ».

MÉDITATION VIII.

De la Soif.

49. — La soif est le sentiment intérieur du besoin de boire.

Une chaleur d'environ trente-deux degrés de Réaumur, vaporisant sans cesse les divers fluides dont la circulation entretient la vie, la déperdition qui en est la suite aurait bientôt rendu ces fluides inaptes à remplir leur destination, s'ils n'étaient souvent renouvelés et rafraîchis : c'est ce besoin qui fait sentir la soif.

Nous croyons que le siège de la soif réside dans tout le système digesteur. Quand on a soif (et en notre qualité de chasseur, nous y avons souvent été exposés), on sent distinctement que toutes les parties inhalantes de la

bouche, du gosier et de l'estomac, sont entreprises et nérétisées; et si quelquefois on apaise la soif par l'application des liquides ailleurs qu'à ces organes, comme par exemple le bain, c'est qu'aussitôt qu'ils sont introduits dans la circulation, ils sont rapidement portés vers le siège du mal, et s'y appliquent comme remèdes.

Diverses espèces de Soif.

En envisageant ce besoin dans toute son étendue, on peut compter trois espèces de soif: la soif latente, la soif factice, et la soif adurante.

La soif latente ou habituelle est cet équilibre insensible, qui s'établit entre la vaporisation transpiratoire et la nécessité d'y fournir; c'est elle qui, sans que nous éprouvions quelque douleur, nous invite à boire pendant le repas, et fait que nous pouvons boire presque à tous les momens de la journée. Cette soif nous accompagne partout, et fait, en quelque façon, partie de notre existence.

La soif factice, qui est spéciale à l'espèce humaine, provient de cet instinct inné, qui nous porte à chercher, dans les boissons, une force que la nature n'y avait pas mise, et qui n'y survient que par la fermentation. Elle constitue une jouissance artificielle plutôt qu'un besoin naturel : cette soif est véritablement inextinguible, parce que les boissons qu'on prend pour l'apaiser, ont l'effet immanquable de la faire renaître ; cette soif, qui finit par devenir habituelle, constitue les ivrognes de tous les pays ; et il arrive presque toujours que l'impotation ne cesse que quand la liqueur manque, ou qu'elle a vaincu le buveur et l'a mis hors de combat.

Quand, au contraire, on n'apaise la soif que par l'eau pure, qui paraît en être l'antidote naturel, on ne boit jamais une gorgée au-delà du besoin.

La soif adurante est celle qui survient par l'augmentation du besoin, et par l'impossibilité de satisfaire la soif latente.

On l'appelle *adurante*, parce qu'elle est accompagnée de l'ardeur de la langue, de la sécheresse du palais, et d'une chaleur dévorante dans tout le corps.

Le sentiment de la soif est tellement vif, que le mot est presque, dans toutes les langues, le synonime d'une appétence excessive et d'un désir impérieux; ainsi, on a soif d'or, de richesses, de pouvoir, de vengeance, etc., etc., expressions qui n'eussent pas passé, s'il ne suffisait pas d'avoir eu soif une fois dans sa vie, pour en sentir la justesse.

L'appétit est accompagné d'une sensation agréable, tant qu'il ne va pas jusqu'à la faim : la soif n'a point de crépuscule; et, dès qu'elle se fait sentir, il y a malaise, anxiété; et cette anxiété est affreuse, quand on n'a pas l'espoir de se désaltérer.

Par une juste compensation, l'action de boire peut, suivant les circonstances, nous procurer des jouissances extrêmement vives; et quand on apaise une soif à haut degré,

ou qu'à une soif modérée, on oppose une boisson délicieuse, tout l'appareil papillaire est en titillation, depuis la pointe de la langue jusque dans les profondeurs de l'estomac.

On meurt aussi beaucoup plus vite de soif que de faim. On a des exemples d'hommes qui, ayant de l'eau, se sont soutenus pendant plus de huit jours sans manger, tandis que ceux qui sont absolument privés de boissons, ne passent jamais le cinquième jour.

La raison de cette différence se tire de ce que celui-ci meurt seulement d'épuisement et de faiblesse, tandis que le premier est saisi d'une fièvre qui le brûle, et va toujours en s'exaspérant.

On ne résiste pas toujours si long-temps à la soif; et, en 1789, on vit mourir un des Cent-Suisses de la garde de Louis XVI, pour avoir resté seulement vingt-quatre heures sans boire.

Il était au cabaret avec quelques-uns de ses camarades : là, comme il présentait son verre,

un d'entr'eux lui reprocha de boire plus souvent que les autres, et de ne pouvoir pas s'en passer un moment.

C'est sur ce propos qu'il gagea de demeurer vingt-quatre heures sans boire, pari qui fut accepté, et qui était de dix bouteilles de vin à consommer.

Dès ce moment, le soldat cessa de boire, quoiqu'il restât encore plus de deux heures à voir faire les autres, avant que de se retirer.

La nuit se passa bien, comme on peut croire; mais, dès le point du jour, il trouva très-dur de ne pouvoir pas prendre son petit verre d'eau-de-vie, ainsi qu'il n'y manquait jamais.

Toute la matinée, il fut inquiet et troublé; il allait, venait, se levait, s'asseyait sans raison, et avait l'air de ne savoir que faire.

A une heure, il se coucha, croyant être plus tranquille : il souffrait, il était vraiment malade; mais vainement ceux qui l'entouraient l'invitaient-ils à boire, il prétendait qu'il irait bien jusqu'au soir; il voulait gagner la ga-

geure, à quoi se mêlait sans doute un peu d'orgueil militaire, qui l'empêchait de céder à la douleur.

Il se soutint ainsi jusqu'à sept heures; mais à sept heures et demie, il se trouva mal, tourna à la mort, et expira, sans pouvoir goûter à un verre de vin qu'on lui présentait.

Je fus instruit de tous ces détails, dès le soir même, par le sieur Schneider, honorable fifre de la compagnie des Cent-Suisses, chez lequel je logeais à Versailles.

Causes de la Soif.

50. — Diverses circonstances unies ou séparées peuvent contribuer à augmenter la soif. Nous allons en indiquer quelques-unes, qui n'ont pas été sans influence sur nos usages.

La chaleur augmente la soif : et de-là le penchant qu'ont toujours eu les hommes à fixer leurs habitations sur le bord des fleuves.

Les travaux corporels augmentent la soif : aussi les propriétaires qui employent des ou-

vriers, ne manquent jamais de les fortifier par des boissons; et de-là le proverbe, que le vin qu'on leur donne est toujours le mieux vendu.

La danse augmente la soif: et de-là le recueil des boissons corroborantes ou rafraîchissantes, qui ont toujours accompagné les réunions dansantes.

La déclamation augmente la soif : de-là le verre d'eau que tous les lecteurs s'étudient à boire avec grâce, et qui se verra bientôt sur les bords de la chaire, à côté du mouchoir blanc (*).

Les jouissances génésiques augmentent la soif: de-là ces descriptions poétiques de Chypre, Amathonte, Gnide, et autres lieux ha-

---

(*) Le chanoine Delestra, prédicateur fort agréable, ne manquait jamais d'avaler une noix confite dans l'intervalle de temps qu'il laissait à ses auditeurs, entre chaque point de son discours, pour tousser, cracher et moucher.

bités par Vénus, où on ne manque jamais de trouver des ombrages frais, et des ruisseaux qui serpentent, coulent et murmurent.

Les chants augmentent la soif: et de-là la réputation universelle, qu'ont eue les musiciens, d'être infatigables buveurs. Musicien moi-même, je m'élève contre ce préjugé, qui n'a plus maintenant ni sel, ni vérité.

Les artistes qui circulent dans nos salons, boivent avec autant de discrétion que de sagacité; mais ce qu'ils ont perdu d'un côté, ils le regagnent de l'autre; et s'ils ne sont plus ivrognes, ils sont gourmands jusqu'au troisième ciel, tellement qu'on assure qu'au Cercle d'harmonie transcendante, la célébration de la fête de sainte Cécile a duré quelquefois plus de vingt-quatre heures.

Exemple.

51. — L'exposition à un courant d'air très-rapide est une cause très-active de l'augmentation de la soif; et je pense que l'observation

suivante sera lue avec plaisir, surtout par les chasseurs.

On sait que les cailles se plaisent beaucoup dans les hautes montagnes, où la réussite de leur ponte est plus assurée, parce que la récolte s'y fait beaucoup plus tard.

Lorsqu'on moissonne le seigle, elles passent dans les orges et les avoines; et quand on vient à faucher ces dernières, elles se retirent dans les parties où la maturité est moins avancée.

C'est alors le moment de les chasser, parce qu'on trouve, dans un petit nombre d'arpens de terre, les cailles qui, un mois auparavant, étaient disséminées dans toute une commune; et que la saison étant sur sa fin, elles sont grosses et grasses à satisfaction.

C'est dans ce but que je me trouvais un jour, avec quelques amis, sur une montagne de l'arrondissement de Nantua, dans le canton connu sous le nom de *Plan d'Hotonne;* et nous étions sur le point de commencer la chasse par un

des plus beaux jours du mois de septembre, et sous l'influence d'un soleil brillant, inconnu aux *Cokneys* (*).

Mais pendant que nous déjeûnions, il s'éleva un vent de nord extrêmement violent, et bien contraire à nos plaisirs : ce qui ne nous empêcha pas de nous mettre en campagne.

A peine avions-nous chassé un quart d'heure, que le plus douillet de la troupe commença à dire qu'il avait soif : sur quoi on l'aurait sans doute plaisanté, si chacun de nous n'avait pas aussi éprouvé le même besoin.

Nous bûmes tous, car l'âne cantinier nous suivait ; mais le soulagement ne fut pas long. La soif ne tarda pas à reparaître avec une telle intensité, que quelques-uns se croyaient malades ; d'autres, prêts à le devenir ; et on parlait de s'en retourner : ce qui nous aurait fait un voyage de dix lieues en pure perte.

(*) C'est le nom par lequel on désigne les habitans de Londres qui n'en sont pas sortis ; il équivaut à celui de *Badauds*.

J'avais eu le temps de recueillir mes idées, et j'avais découvert la raison de cette soif extraordinaire. Je rassemblai donc les camarades, et je leur dis que nous étions sous l'influence de quatre causes, qui se réunissaient pour nous altérer : la diminution notable de la colonne qui pesait sur notre corps, qui devait rendre la circulation plus rapide ; l'action du soleil qui nous échauffait directement ; la marche qui activait la transpiration ; et plus que tout cela, l'action du vent qui, nous perçant à jour, enlevait le produit de cette transpiration, soutirait le fluide et empêchait toute moiteur de la peau.

J'ajoutai que, sur le tout, il n'y avait aucun danger ; que l'ennemi étant connu, il fallait le combattre ; et il demeura arrêté qu'on boirait à chaque demi-heure.

La précaution ne fut cependant qu'insuffisante, cette soif était invincible : ni le vin, ni l'eau-de-vie, ni le vin mêlé d'eau, ni l'eau mêlée d'eau-de-vie n'y purent rien. Nous avions

soif même en buvant, et nous fûmes mal à notre aise toute la journée.

Cette journée finit cependant comme une autre : le propriétaire du domaine de Latour nous donna l'hospitalité, en joignant nos provisions aux siennes.

Nous dînâmes à merveille ; et bientôt nous allâmes nous enterrer dans le foin, et y jouir d'un sommeil délicieux.

Le lendemain, ma théorie reçut la sanction de l'expérience. Le vent tomba tout à fait pendant la nuit ; et quoique le soleil fût aussi beau, et même plus chaud que la veille, nous chassâmes encore une partie de la journée, sans éprouver une soif incommode.

Mais le plus grand mal était fait : nos cantines, quoiques remplies avec une sage prévoyance, n'avaient pu résister aux charges réitérées que nous avions faites sur elles ; ce n'était plus que des corps sans âme, et nous tombâmes dans les futailles des cabaretiers.

Il fallut bien s'y résoudre, mais ce ne fut

pas sans murmurer ; et j'adressai au vent dessicateur une allocution pleine d'invectives, quand je vis qu'un mêts digne de la table des rois, un plat d'épinards à la graisse de cailles, allait être arrosé d'un vin à peine aussi bon que celui de Surène (*).

(*) Surène, village fort agréable à deux lieues de Paris. Il est renommé par ses mauvais vins. On dit proverbialement que, pour boire un verre de vin de Surène, il faut être trois, savoir : le buveur et deux acolytes pour le soutenir, et empêcher que le cœur ne lui manque. On en dit autant du vin de Périeux, ce qui n'empêche pas qu'on ne le boive.

MÉDITATION IX.

Des Boissons (*).

52. — On doit entendre par *boisson*, tout liquide qui peut se mêler à nos alimens.

L'eau paraît être la boisson la plus naturelle. Elle se trouve partout où il y a des animaux, remplace le lait pour les adultes, et nous est aussi nécessaire que l'air.

Eau.

L'eau est la seule boisson qui apaise véritablement la soif; et c'est par cette raison qu'on n'en peut boire qu'une assez petite quantité.

(*) Ce chapitre est purement philosophique. Le détail des diverses boissons connues ne pouvait pas entrer dans le plan que je me suis formé : c'eût été à n'en plus finir.

La plupart des autres liqueurs dont l'homme s'abreuve ne sont que des palliatifs ; et s'il s'en était tenu à l'eau, on n'aurait jamais dit de lui qu'un de ses privilèges était de boire sans avoir soif.

Prompt effet des Boissons.

Les boissons s'absorbent dans l'économie animale avec une extrême facilité ; leur effet est prompt, et le soulagement qu'on en reçoit, en quelque sorte instantané. Servez à un homme fatigué les alimens les plus substantiels, il mangera avec peine, et n'en éprouvera d'abord que peu de bien. Donnez-lui un verre de vin ou d'eau-de-vie, à l'instant même il se trouve mieux, et vous le verrez renaître.

Je puis appuyer cette théorie sur un fait assez remarquable, que je tiens de mon neveu, le colonel Guigard, peu conteur de son naturel, mais sur la véracité duquel on peut compter.

Il était à la tête d'un détachement qui revenait du siège de Jaffa, et n'était éloigné que de

quelques centaines de toises du lieu où on devait s'arrêter et rencontrer de l'eau, quand on commença à trouver sur la route les corps de quelques soldats qui devaient le précéder d'un jour de marche, et qui étaient morts de chaleur.

Parmi les victimes de ce climat brûlant, se trouvait un carabinier, qui était de la connaissance de plusieurs personnes du détachement.

Il devait être mort depuis plus de vingt-quatre heures ; et le soleil qui l'avait frappé toute la journée, lui avait rendu le visage noir comme un corbeau.

Quelques camarades s'en approchèrent, soit pour le voir une dernière fois, soit pour en hériter s'il y avait de quoi ; et ils s'étonnèrent, en voyant que ses membres étaient encore flexibles, et qu'il y avait même encore un peu de chaleur autour de la région du cœur.

« Donnez-lui une goutte de sacré-chien, dit » le *lustik* de la troupe ; je garantis que s'il » n'est pas encore bien loin dans l'autre monde, » il reviendra pour y goûter. »

Effectivement, à la première cuillerée du spiritueux, le mort ouvrit les yeux; on s'écria, on lui en frotta les tempes, on lui en fit avaler encore un peu; et au bout d'un quart d'heure, il put, avec un peu d'aide, se soutenir sur un âne.

On le conduisit ainsi jusqu'à la fontaine, on le soigna pendant la nuit, on lui fit manger quelques dattes, on le nourrit avec précaution; et le lendemain, remonté sur un âne, il arriva au Caire avec les autres.

Boissons fortes.

53. — Une chose très-digne de remarque est cette espèce d'instinct, aussi général qu'impérieux, qui nous porte à la recherche des boissons fortes.

Le vin, la plus aimable des boissons, soit qu'on le doive à Noé qui planta la vigne, soit qu'on le doive à Bacchus qui a exprimé le jus du raisin, date de l'enfance du monde; et la bière, qu'on attribue à Osiris, remonte jus-

qu'aux temps au-delà desquels il n'y a rien de certain.

Tous les hommes, même ceux qu'on est convenu d'appeler sauvages, ont tellement été tourmentés par cette appétence des boissons fortes, qu'ils sont parvenus à s'en procurer quelles qu'aient été les bornes de leurs connaissances.

Ils ont fait aigrir le lait de leurs animaux domestiques; ils ont extrait le jus de divers fruits, de diverses racines, où ils ont soupçonné les élémens de la fermentation; et, partout où on a rencontré les hommes en société, on les a trouvés munis de liqueurs fortes, dont ils faisaient usage dans leurs festins, dans leurs sacrifices, à leurs mariages, à leurs funérailles, enfin tout ce qui avait parmi eux quelque air de fête et de solennité.

On a bu et chanté le vin pendant bien des siècles, avant de se douter qu'il fût possible d'en extraire la partie spiritueuse qui en fait la force; mais les Arabes nous ayant appris l'art de

la distillation, qu'ils avaient inventé pour extraire le parfum des fleurs, et sur-tout de la rose, tant célébrée dans leurs écrits, on commença à croire qu'il était possible de découvrir, dans le vin, la cause de l'exaltation de saveur, qui donne au goût une excitation si particulière ; et, de tâtonnemens en tâtonnemens, on découvrit l'alcohol, l'esprit de vin, l'eau-de-vie.

L'alcohol est le monarque des liquides, et porte au dernier degré l'exaltation palatale : ses diverses préparations ont ouvert de nouvelles sources de jouissances (*) ; il donne à certains médicamens (**) une énergie qu'ils n'auraient pas sans cet intermède ; il est même devenu, dans nos mains, une arme formidable, car les nations du nouveau monde ont été presque autant domptées et détruites par l'eau-de-vie que par les armes à feu.

La méthode qui nous a fait découvrir l'alcohol a conduit encore à d'autres résultats importans ;

(*) Les liqueurs de table.

(**) Les élixirs.

car, comme elle consiste à séparer et mettre à nu les parties qui constituent un corps et le distinguent de tous les autres, elle a dû servir de modèle à ceux qui se sont livrés à des recherches analogues, et qui nous ont fait connaître des substances tout à fait nouvelles, telles que la kinine, la morphine, la strictnine et autres semblables, découvertes, ou à découvrir.

Quoi qu'il en soit, cette soif d'une espèce de liquides que la nature avait enveloppée de voiles, cette appétence extaordinaire qui agit sur toutes les races d'hommes, sous tous les climats et sous toutes les températures, est bien digne de fixer l'attention de l'observateur philosophe.

J'y ai songé comme un autre; et je suis tenté de mettre l'appétence des liqueurs fermentées qui n'est pas connue des animaux, à côté de l'inquiétude de l'avenir qui leur est également étrangère, et de les regarder l'une et l'autre comme des attributs distinctifs du chef-d'œuvre de la dernière révolution sublunaire.

MÉDITATION X,

ET ÉPISODIQUE

Sur la Fin du Monde.

54. — J'ai dit : *la dernière révolution sublunaire :* et cette pensée ainsi exprimée, m'a entraîné bien loin, bien loin.

Des monumens irrécusables nous apprennent que notre globe a déjà éprouvé plusieurs changemens absolus, qui ont été autant de *fins du monde ;* et je ne sais quel instinct nous avertit que d'autres révolutions doivent se succéder encore.

Déjà, souvent, on a cru ces révolutions prêtes à arriver ; et bien des gens existent, que la comète aqueuse, prédite par le bon Jérôme Lalande, a envoyés jadis à confesse.

D'après ce qui a été dit à cet égard, on est tout disposé à environner cette catastrophe, de

vengeances, d'anges exterminateurs, de trompettes et autres accessoires non moins terribles.

Hélas! il ne faut pas tant de fracas pour nous détruire; nous ne valons pas tant de pompes: et si la volonté du Seigneur est telle, il peut changer la surface du globe, sans y mettre tant d'appareil.

Supposons, par exemple, qu'un de ces astres errans, dont personne ne connaît la route ni la mission, et dont l'apparition a toujours été accompagnée d'une terreur traditionnelle; supposons, dis-je, qu'une comète passe assez près du soleil, pour se charger d'un calorique surabondant, et nous approche assez pour causer sur la terre six mois d'un été général de 60 degrés de Réaumur (une fois plus chaud que celui de la comète de 1811).

A la fin de cette saison funérale, tout ce qui vit ou végète aura péri; tous le sbruits auront cessé, la terre roulera silencieuse, jusqu'à ce que d'autres circonstances aient développé d'autres germes; et cependant la cause de ce désastre sera restée perdue dans les vastes

champs de l'air, et ne nous aura pas seulement approché de plusieurs centaines de millions de lieues.

Cet événement, tout aussi possible qu'un autre, m'a toujours paru un beau sujet de rêverie, et je n'ai pas hésité un moment de m'y arrêter.

Il est curieux de suivre, par l'esprit, cette chaleur ascensionnelle, d'en prévoir les effets, le développement, l'action, et de se demander :

Quid, pendant le premier jour, pendant le second, et ainsi de suite jusqu'au dernier ?

Quid, sur l'air, la terre et l'eau, la formation, le mélange et la détonation des gaz ?

Quid, sur les hommes, regardés dans le rapport de l'âge, du sexe, de la force, de la faiblesse ?

Quid, sur la subordination aux lois, la soumission à l'autorité, le respect des personnes et des propriétés ?

Quid, sur les moyens à chercher, ou les tentatives à faire, pour se dérober au danger ?

Quid, sur les liens d'amour, d'amitié, de parenté, sur l'égoïsme, le dévoûment?

Quid, sur les sentimens religieux, la foi, la résignation, l'espérance, etc. etc.?

L'histoire pourra fournir quelques données sur les influences morales; car déjà, plusieurs fois, la fin du monde a été prédite, et même indiquée à un jour déterminé.

J'ai véritablement quelque regret de ne pas apprendre à mes lecteurs comment j'ai réglé tout cela dans ma sagesse; mais je ne veux pas les priver du plaisir de s'en occuper eux-mêmes. Cela peut abréger quelques insomnies pendant la nuit, et préparer quelques *siestas* pendant le jour.

Le grand danger dissout tous les liens. On a vu dans la grande fièvre jaune, qui eut lieu à Philadelphie, vers 1792, des maris fermer à leurs femmes la porte du domicile conjugal, des enfans abandonner leur père, et autres phénomènes pareils en grand nombre.

Quod à nobis Deus avertat!

MÉDITATION XI.

De la Gourmandise.

55. — J'ai parcouru les dictionnaires au mot *gourmandise*, et je n'ai point été satisfait de ce que j'y ai trouvé. Ce n'est qu'une confusion perpétuelle de la *gourmandise* proprement dite, avec la *gloutonnerie* et la *voracité* : d'où j'ai conclu que les lexicographes, quoique très-estimables d'ailleurs, ne sont pas de ces savans aimables, qui embouchent avec grâce une aile de perdrix au suprême, pour l'arroser, le petit doigt en l'air, d'un verre de vin de Lafitte ou du Clos-Vougeot.

Ils ont oublié, complètement oublié, la gourmandise sociale, qui réunit l'élégance athénienne, le luxe romain et la délicatesse française; qui dispose avec sagacité, fait exécuter savamment, savoure avec énergie, et juge avec pro-

fondeur : qualité précieuse, qui pourrait bien être une vertu, et qui est du moins bien certainement la source de nos plus pures jouissances.

Définitions.

Définissons donc, et entendons-nous.

La gourmandise est une préférence passionnée, raisonnée et habituelle, pour les objets qui flattent le goût.

La gourmandise est ennemie des excès ; tout homme qui s'indigère ou s'enivre, court risque d'être rayé des contrôles.

La gourmandise comprend aussi la friandise, qui n'est autre que la même préférence appliquée aux mêts légers, délicats, de peu de volume, aux confitures, aux pâtisseries, etc. C'est une modification introduite en faveur des femmes, et des hommes qui leur ressemblent.

Sous quelque rapport qu'on envisage la gourmandise, elle ne mérite qu'éloge et encouragement.

Sous le rapport physique, elle est le résultat et la preuve de l'état sain et parfait des organes destinés à la nutrition.

Au moral, c'est une résignation implicite aux ordres du créateur, qui, nous ayant condamnés à manger pour vivre, nous y invite par l'appétit, nous soutient par la saveur, et nous en récompense par le plaisir.

Avantages de la Gourmandise.

Sous le rapport de l'économie politique, la gourmandise est le lien commun, qui unit les peuples par l'échange réciproque des objets qui servent à la consommation journalière.

C'est elle qui fait voyager, d'un pôle à l'autre, les vins, les eaux-de-vie, les sucres, les épiceries, les marinades, les salaisons, les provisions de toute espèce, et jusqu'aux œufs et aux melons.

C'est elle qui donne un prix proportionnel aux choses qui sont médiocres, bonnes ou excellentes, soit que ces qualités leur viennent

de l'art, soit qu'elles les aient reçues de la nature.

C'est elle qui soutient l'espoir et l'émulation de cette foule de pêcheurs, chasseurs, horticulteurs, et autres, qui remplissent journellelement les offices les plus somptueux, du résultat de leur travail et de leurs découvertes.

C'est elle enfin qui fait vivre la multitude industrieuse des cuisiniers, pâtissiers, confiseurs, et autres préparateurs sous divers titres, qui, à leur tour, employent, pour leurs besoins, d'autres ouvriers de toute espèce: ce qui donne lieu, en tout temps et à toute heure, à une circulation de fonds, dont l'esprit le plus exercé ne peut ni calculer le mouvement, ni assigner la quotité.

Et remarquons bien que l'industrie, qui a la gourmandise pour objet, présente d'autant plus d'avantages, qu'elle s'appuie, d'une part, sur les plus grandes fortunes, et de l'autre, sur des besoins qui renaissent tous les jours.

Dans l'état de société où nous sommes main-

tenant parvenus, il est difficile de se figurer un peuple qui vivrait uniquement de pain et de légumes. Cette nation, si elle existait, serait infailliblement subjuguée par les armées carnivores, comme les Indous qui ont été successivement la proie de tous ceux qui ont voulu les attaquer ; ou bien elle serait convertie par la cuisine de ses voisins, comme jadis les Béotiens, qui devinrent gourmands après la bataille de Leuctres.

Suite.

56. — La gourmandise offre de grandes ressources à la fiscalité : elle alimente les octrois, les douanes, les impositions indirectes. Tout ce que nous consommons, paie le tribut ; et il n'est point de trésor public, dont les gourmands ne soient le plus ferme soutien.

Parlerons-nous de cet essaim de préparateurs, qui, depuis plusieurs siècles, s'échappent annuellement de la France, pour exploiter les gourmandises exotiques ? La plupart réussis-

sent ; et, obéissant ensuite à un instinct qui ne meurt jamais dans le cœur des Français, rapportent dans leur patrie le fruit de leur économie. Cet apport est plus considérable qu'on ne pense : et ceux là, comme les autres, auront aussi un arbre généalogique.

Mais si les peuples étaient reconnaissans, qui, mieux que les Français, auraient dû élever à la gourmandise un temple et des autels!

Pouvoir de la Gourmandise.

57. — En 1815, le traité du mois de novembre imposa à la France la condition de payer aux Alliés, sept cent cinquante millions en trois ans.

A cette charge, se joignit celle de faire face aux réclamations particulières des habitans des divers pays, dont les souverains réunis avaient stipulé les intérêts, montant à plus de trois cent millions.

Enfin, il faut ajouter à tout cela les réquisitions de toute espèce faites en nature par

les généraux ennemis, qui en chargeaient des fourgons qu'ils faisaient filer vers les frontières, et qu'il a fallu que le trésor public payât plus tard, en tout plus de quinze cent millions.

On pouvait, on devait même croire que des payemens aussi considérables, et qui s'effectuaient jour par jour *en numéraire*, n'amenassent la gêne dans le trésor, la dépréciation dans toutes les valeurs fictives, et par suite tous les malheurs qui menacent un pays sans argent et sans moyens de s'en procurer.

« Hélas! disoient les gens de bien, en voyant » passer le fatal tombereau qui allait se remplir » dans la rue Vivienne, hélas! voilà notre ar- » gent qui émigre en masse; l'an prochain, on » s'agenouillera devant un écu; nous allons » tomber dans l'état déplorable d'un homme » ruiné; toutes les entreprises resteront sans » succès; on ne trouvera point à emprunter; » il y aura étisie, marasme, mort civile... »

L'événement démentit ces terreurs; et au grand étonnement de tous ceux qui s'occupent

de finances, les payemens se firent avec facilité, le crédit augmenta ; on se jeta avec avidité vers les emprunts ; et pendant tout le temps que dura cette *superpurgation*, le cours du change, cette mesure infaillible de la circulation monétaire, fut en notre faveur ; c'est-à-dire, qu'on eut la preuve arithmétique qu'il entrait en France plus d'argent qu'il n'en sortait.

Quelle est la puissance qui vint à notre secours ? quelle est la divinité qui opéra ce miracle ?.... La gourmandise.

Quand les Bretons, les Germains, les Teutons, les Cimmériens et les Scythes firent irruption en France, ils y apportèrent une voracité rare, et des estomacs d'une capacité peu commune.

Ils ne se contentèrent pas long-temps de la chère officielle que devait leur fournir une hospitalité forcée ; ils aspirèrent à des jouissances plus délicates : et bientôt la ville reine ne fut plus qu'un immense réfectoire.

Ils mangeaient, ces intrus, chez les restaurateurs, chez les traiteurs, dans les cabarets, dans les tavernes, dans les échoppes, et jusques dans les rues.

Ils se gorgeaient de viandes, de poissons, de gibier, de truffes, de pâtisseries, et surtout de nos fruits.

Ils buvaient avec une avidité égale à leur appétit, et demandaient toujours les vins les plus chers, espérant d'y trouver des jouissances inouies, qu'ils étaient ensuite tout étonnés de ne pas éprouver.

Les observateurs superficiels ne savaient que penser de cette mangerie sans fin et sans terme; mais les vrais Français riaient et se frottaient les mains, en disant : « Les voilà sous le » charme; et ils nous auront rendu ce soir » plus d'écus que le trésor public ne leur en a » compté ce matin. »

Cette époque fut favorable à tous ceux qui fournissaient aux jouissances du goût. Véry acheva sa fortune; Achard commença la sienne;

Beauvilliers en fit une troisième ; et madame Sullot, dont le magasin, au Palais Royal, n'avait pas deux toises carrées, vendait, par jour, ju qu'à douze mille petits pâtés (*).

Cet effet dure encore ; les étrangers affluent de toutes les parties de l'Europe, pour rafraîchir, durant la paix, les douces habitudes qu'ils contractèrent pendant la guerre ; il faut qu'ils viennent à Paris ; quand ils y sont, il faut qu'ils se régalent à tout prix. Et si nos effets publics ont quelque faveur, on le doit moins à l'intérêt avantageux qu'ils présentent, qu'à la confiance d'instinct qu'on ne peut s'em-

---

(*) Quand l'armée d'invasion passa en Champagne, elle prit six cent mille bouteilles de vin dans les caves de M. Moet, d'Epernay, renommé pour la beauté de ses caves.

Il s'est consolé de cette perte énorme, quand il a vu que les pillards en avaient gardé le goût, et que les commandes qu'il reçoit du Nord, ont plus que doublé depuis cette époque.

pècher d'avoir dans un peuple chez qui les gourmands sont heureux (*).

Portrait d'une jolie Gourmande.

58. — La gourmandise ne messied point aux femmes : elle convient à la délicatesse de leurs organes, et leur sert de compensation pour quelques plaisirs dont il faut bien qu'elles se privent, et pour quelques maux auxquels la nature paraît les avoir condamnées.

Rien n'est plus agréable à voir qu'une jolie gourmande sous les armes : sa serviette est avantageusement mise ; une de ses mains est posée sur la table ; l'autre voiture à sa bouche de petits morceaux élégamment coupés, ou l'aîle de perdrix qu'il faut mordre ; ses yeux

---

(*) Les calculs, sur lesquels cet article est fondé, m'ont été fournis par M. Jean-Marie Boscary, gastronome aspirant, à qui les titres ne manquent pas, car il est financier et musicien.

sont brillans, ses lèvres vernissées, sa conversation agréable, tous ses mouvemens gracieux; elle ne manque pas de ce grain de coquetterie que les femmes mettent à tout. Avec tant d'avantages, elle est irrésistible; et Caton le censeur lui-même se laisserait émouvoir.

Anecdote.

Ici cependant se place pour moi un souvenir amer :

J'étais un jour bien commodément placé à table, à côté de la jolie madame M.....d; et je me réjouissais intérieurement d'un si bon lot, quand, se tournant tout à coup vers moi: « A votre santé, me dit-elle ! » Je commençai de suite une phrase d'actions de grâces; mais je n'achevai pas, car la coquette, se portant vers son voisin de gauche, elle lui dit: « Trin-» quons !..... » Ils trinquèrent, et cette brusque transition me parut une perfidie, qui me fit au cœur une blessure que bien des années n'ont pas encore guérie.

Les Femmes sont gourmandes.

Le penchant du beau sexe pour la gourmandise a quelque chose qui tient de l'instinct, car la gourmandise est favorable à la beauté.

Une suite d'observations exactes et rigoureuses a démontré qu'un régime succulent, délicat et soigné, repousse long-temps et bien loin les apparences extérieures de la vieillesse.

Il donne aux yeux plus de brillant, à la peau plus de fraîcheur, et aux muscles plus de soutien; et comme il est certain, en physiologie, que c'est la dépression des muscles qui cause les rides, ces redoutables ennemis de la beauté, il est également vrai de dire que, toutes choses égales, ceux qui savent manger sont comparativement de dix ans plus jeunes que ceux à qui cette science est étrangère.

Les peintres et les sculpteurs sont bien pénétrés de cette vérité, car jamais ils ne représentent ceux qui font abstinence par choix ou

par devoir, comme les avares et les anachorètes, sans leur donner la pâleur de la maladie, la maigreur de la misère, et les rides de la décrépitude.

Effets de la Gourmandise sur la Sociabilité.

59. — La gourmandise est un des principaux liens de la société ; c'est elle qui étend graduellement cet esprit de convivialité, qui réunit chaque jour les divers états, les fond en un seul tout, anime la conversation, et adoucit les angles de l'inégalité conventionnelle.

C'est elle aussi qui motive les efforts que doit faire tout amphytrion pour bien recevoir ses convives, ainsi que la reconnaissance de ceux-ci, quand ils voient qu'on s'est savamment occupé d'eux ; et c'est ici le lieu de honnir à jamais ces mangeurs stupides, qui avalent, avec une indifférence coupable, les morceaux les plus distingués, ou qui aspirent, avec une distraction sacrilège, un nectar odorant et limpide.

Loi générale : Toute disposition de haute intelligence nécessite des éloges explicites ; et une louange délicate est obligée, par-tout où s'annonce l'envie de plaire.

Influence de la Gourmandise sur le Bonheur conjugal.

Enfin, la gourmandise, quand elle est partagée, a l'influence la plus marquée sur le bonheur qu'on peut trouver dans l'union conjugale.

Deux époux gourmands ont, au moins une fois par jour, une occasion agréable de se réunir ; car, même ceux qui font lit à part (et il y en a un grand nombre), mangent du moins à la même table ; ils ont un sujet de conversation toujours renaissant ; ils parlent non seulement de ce qu'ils mangent, mais encore de ce qu'ils ont mangé, de ce qu'ils mangeront, de ce qu'ils ont observé chez les autres, des plats à la mode, des inventions nouvelles, etc., etc. ; et on sait que ces causeries familières (*chit-chat*) sont pleines de charmes.

La musique a sans doute aussi des attraits bien puissans pour ceux qui l'aiment : mais il faut s'y mettre, c'est une besogne.

D'ailleurs, on est quelquefois enrhumé, la musique est égarée, les instrumens sont discords, on a la migraine, il y a du chômage.

Au contraire, un besoin partagé appelle les époux à table, le même penchant les y retient, ils ont naturellement l'un pour l'autre ces petits égards qui annoncent l'envie d'obliger; et la manière dont se passent les repas, entre pour beaucoup dans le bonheur de la vie.

Cette observation, assez neuve en France, n'avait point échappé au moraliste anglais, Fielding; et il l'a développée, en peignant, dans son roman de *Paméla*, la manière diverse dont deux couples mariés finissent leur journée.

Le premier est un lord, l'aîné, et par conséquent le possesseur de tous les biens de la famille.

Le second est son frère puîné, époux de Paméla, déshérité à cause de ce mariage, et vivant du produit de sa demi-paye, dans un état de gêne assez voisin de l'indigence.

Le lord et sa femme arrivent de différens côtés, et se saluent froidement, quoiqu'ils ne se soient pas vus de la journée. Ils s'asseoient à une table splendidement servie, entourés de laquais brillans d'or, se servent en silence, et mangent sans plaisir. Cependant, après que les domestiques se sont retirés, une espèce de conversation s'engage entr'eux; bientôt l'aigreur s'en mêle; elle devient querelle; et ils se lèvent furieux, pour aller, chacun dans son appartement, méditer sur les douceurs du veuvage.

Son frère, au contraire, en arrivant dans son modeste appartement, est accueilli avec le plus tendre empressement et les plus douces caresses. Il s'assied près d'une table frugale; mais les mêts qui lui sont servis, peuvent-ils ne pas être excellens? c'est Paméla elle-même

qu'ils les a apprêtés! Ils mangent avec délices, en causant de leurs affaires, de leurs projets, de leurs amours. Une demi-bouteille de Madère leur sert à prolonger le repas et l'entretien; bientôt le même lit les reçoit; et après les transports d'un amour partagé, un doux sommeil leur fera oublier le présent, et rêver un meilleur avenir.

Honneur à la gourmandise, telle que nous la présentons à nos lecteurs, et tant qu'elle ne détourne l'homme ni de ses occupations, ni de ce qu'il doit à sa fortune! Car, de même que les dissolutions de Sardanapale n'ont pas fait prendre les femmes en horreur, ainsi les excès des Vitellius ne peuvent pas faire tourner le dos à un festin savamment ordonné.

La gourmandise devient-elle gloutonnerie, voracité, crapule? Elle perd son nom et ses avantages, échappe à nos attributions, et tombe dans celles du moraliste qui la traitera par ses conseils, ou du médecin qui la guérira par les remèdes.

La *gourmandise,* telle que le professeur l'a caractérisée dans cet article, n'a de nom qu'en français; elle ne peut être désignée, ni par le mot latin *gula*, ni par l'anglais *gluttony*, ni par l'allemand *lüsleley*; nous conseillons donc à ceux qui seraient tentés de traduire ce livre instructif, de conserver le substantif, et de changer seulement l'article; c'est ce que tous les peuples ont fait pour la coquetterie et tout ce qui s'y rapporte.

NOTE D'UN GASTRONOME PATRIOTE.

Je remarque avec orgueil que la coquetterie et la gourmandise, ces deux grandes modifications que l'extrême sociabilité a apportées à nos plus impérieux besoins, sont toutes deux d'origine française.

MÉDITATION XII.

Des Gourmands.

61. — N'est pas Gourmand qui veut.

Il est des individus à qui la nature a refusé une finesse d'organes, ou une tenue d'attention, sans lesquelles les mêts les plus succulens passent inaperçus.

La physiologie a déjà reconnu la première de ces variétés, en nous montrant la langue de ces infortunés, mal pourvue des houpes nerveuses, destinées à inhaler et apprécier les saveurs. Elles n'éveillent chez eux qu'un sentiment obtus; ils sont, pour les saveurs, ce que les aveugles sont pour la lumière.

La seconde se compose des distraits, des babillards, des affairés, des ambitieux et autres, qui veulent s'occuper de deux choses à la fois, et ne mangent que pour se remplir.

Napoléon.

Tel était entre autres Napoléon : il était irrégulier dans ses repas, et mangeait vite et mal ; mais là se retrouvait aussi cette volonté absolue qu'il mettait à tout. Dès que l'appétit se faisait sentir, il fallait qu'il fût satisfait ; et son service était monté de manière qu'en tout lieu et à toute heure, on pouvait, au premier mot, lui présenter de la volaille, des côtelettes et du café.

Gourmands par prédestination.

Mais il est une classe privilégiée, qu'une prédestination matérielle et organique appelle aux jouissances du goût.

J'ai été, de tout temps, *Lavatérien* et *Galliste :* je crois aux dispositions innées.

Puisqu'il est des individus qui sont évidemment venus au monde pour mal voir, mal marcher, mal entendre, parce qu'ils sont nés miopes, boiteux ou sourds ; pourquoi n'y en

aurait-il pas d'autres qui ont été prédisposés à éprouver plus spécialement certaines séries de sensations?

D'ailleurs, pour peu qu'on ait de penchant à l'observation, on rencontre, à chaque instant, dans le monde, des physionomies qui portent l'empreinte irrécusable d'un sentiment dominant, tels qu'une impertinence dédaigneuse, le contentement de soi-même, la misantropie, la sensualité, etc., etc. A la vérité, on peut porter tout cela avec une figure insignifiante; mais quand la physionomie a un cachet déterminé, il est rare qu'elle soit trompeuse.

Les passions agissent sur les muscles; et très-souvent, quoiqu'un homme se taise, on peut lire sur son visage les divers sentimens dont il est agité. Cette tension, pour peu qu'elle soit habituelle, finit par laisser des traces sensibles, et donne ainsi à la physionomie un caractère permanent et reconnaissable.

Prédestination sensuelle.

62. — Les prédestinés à la gourmandise sont en général d'une stature moyenne : ils ont le visage rond ou carré, les yeux brillans, le front petit, le nez court, les lèvres charnues, et le menton arrondi. Les femmes sont potelées, plus jolies que belles, et visant un peu à l'obésité.

Celles qui sont principalement friandes, ont les traits plus fins, l'air plus délicat, sont plus mignonnes, et se distinguent surtout par un coup de langue qui leur est particulier.

C'est sous cet extérieur qu'il faut chercher les convives les plus aimables : ils acceptent tout ce qu'on leur offre, mangent lentement, et savourent avec réflexion. Ils ne se hâtent point de s'éloigner des lieux où ils ont reçu une hospitalité distinguée; et on les a pour la soirée, parce qu'ils connaissent tous les jeux et passe-temps, qui sont les accessoires ordinaires d'une réunion gastronomique.

Ceux, au contraire, à qui la nature a refusé l'aptitude aux jouissances du goût, ont le visage, le nez et les yeux longs; quelle que soit leur taille, ils ont, dans leur tournure, quelque chose d'alongé. Ils ont les cheveux noirs et plats, et manquent surtout d'embonpoint: ce sont eux qui ont inventé les pantalons.

Les femmes, que la nature a affligées du même malheur, sont anguleuses, s'ennuient à table, et ne vivent que de boston et de médisance.

Cette théorie physionomique ne trouvera, je l'espère, que peu de contradicteurs, parce que chacun peut la vérifier autour de soi: je vais cependant encore l'appuyer par des faits.

Je siégeais un jour à un très-grand repas, et j'avais en face une très jolie personne dont la figure était tout à fait sensuelle. Je me penchai vers mon voisin, et lui dis tout bas qu'avec des traits pareils, il était impossible que cette demoiselle ne fût pas très-gourmande. « Quelle folie! me répondit-il; elle a tout au

» plus quinze ans : ce n'est pas encore l'âge de
» la gourmandise..... au surplus, observons. »

Les commencemens ne me furent pas favorables ; j'eus peur de m'être compromis, car, pendant les deux premiers services, la jeune fille fut d'une discrétion qui m'étonnait ; et je craignais d'être tombé sur une exception, car il y en a pour toutes les règles. Mais enfin le dessert vint, dessert aussi brillant que copieux, et qui me rendit l'espérance. Mon espoir ne fut pas déçu : non seulement elle mangea de tout ce qu'on lui offrait, mais encore elle se fit servir des plats qui étaient les plus eloignés d'elle. Enfin, elle goûta à tout : et le voisin s'étonnait de ce que ce petit estomac pouvait contenir tant de choses. Ainsi fut vérifié mon diagnostic, et la science triompha encore une fois.

A deux ans de là, je rencontrai encore la même personne ; c'était huit jours après son mariage ; elle s'était développée tout à fait à son avantage ; elle laissait pointer un peu de coquetterie ; et, étalant tout ce que la mode permet

de montrer d'attraits, elle était ravissante. Son mari était à peindre; il ressemblait à un certain ventriloque, qui savait rire d'un côté et pleurer de l'autre, c'est-à-dire, qu'il paraissait très content de ce qu'on admirait sa femme: mais dès qu'un amateur avait l'air d'insister, il était saisi du frisson d'une jalousie très-apparente. Ce dernier sentiment prévalut; il emporta sa femme dans un département éloigné; et là, pour moi, finit sa biographie.

Je fis une autre fois une remarque pareille sur le duc de Crès, qui a été si long-temps ministre de la marine.

On sait qu'il était gros, court, brun, crépu et carré, qu'il avait le visage au moins rond, le menton relevé, les lèvres épaisses, et la bouche d'un géant; aussi je le proclamai, sur le champ, amateur prédestiné de la bonne chère et des belles.

Cette remarque physiognomonique, je la coulais, bien doucement et bien bas, dans l'oreille d'une dame fort jolie, et que je croyais dis-

crète. Hélas! je me trompais; elle était fille d'Ève; et mon secret l'eût étouffée. Aussi, dans la même soirée, l'excellence fut instruite de l'induction scientifique que j'avais tirée de l'ensemble de ses traits.

C'est ce que j'appris le lendemain, par une lettre fort aimable que m'écrivit le duc, et par laquelle il se défendait, avec modestie, de posséder les deux qualités, d'ailleurs fort estimables, que j'avais découvertes en lui.

Je ne me tins pas pour battu. Je répondis que la nature ne fait rien en vain; qu'elle l'avait évidemment formé pour de certaines missions; que, s'il ne les remplissait pas, il contrariait son vœu; qu'au reste, je n'avais aucun droit à de pareilles confidences, etc., etc.

La correspondance en resta là; mais peu de temps après, tout Paris fut instruit, par la voie des journaux, de la mémorable bataille qui eut lieu entre le ministre et son cuisinier: bataille qui fut longue, disputée, et où l'excellence n'eut pas toujours le dessus. Or, si, après

une pareille aventure, le cuisinier ne fut pas renvoyé (et il ne le fut pas), je puis, je crois, en tirer la conséquence que le duc était absolument dominé par les talens de cet artiste, et qu'il désespérait d'en trouver un autre qui sût flatter aussi agréablement son goût, sans quoi il n'aurait jamais pu surmonter la répugnance toute naturelle qu'il devait éprouver, à être servi par un préposé aussi belliqueux.

Comme je traçais ces lignes par une belle soirée d'hiver, M. Cartier, ancien premier violon de l'Opéra et démonstrateur habile, entre chez moi et s'assied près de mon feu. J'étais plein de mon sujet, et le considérant avec attention : « Cher professeur, lui dis-je, com-
» ment se fait-il que vous ne soyez pas gour-
» mand, quand vous en avez tous les traits? — Je
» l'étais très-fort, répondit-il, mais je m'abs-
» tiens. — Serait-ce par sagesse, lui répliquai-
» je ? » Il ne répondit pas, mais il poussa un soupir à la Walter Scott, c'est-à-dire, tout semblable à un gémissement.

Gourmands par état.

62. — S'IL est des gourmands par prédestination, il en est aussi par état; et je dois en signaler ici quatre grandes théories : les financiers, les médecins, les gens de lettres, et les dévots.

Les Financiers.

Les financiers sont les héros de la gourmandise. Ici, *héros* est le mot propre, car il y avait combats; et l'aristocratie nobiliaire eût écrasé les financiers sous le poids de ses titres et de ses écussons, si ceux-ci n'y eussent opposé une table somptueuse et leurs coffre-forts. Les cuisiniers combattaient les généalogistes; et quoique les ducs n'attendissent pas d'être sortis pour persiffler l'amphitrion qui les traitait, ils étaient venus, et leur présence attestait leur défaite.

D'ailleurs, tous ceux qui amassent beaucoup d'argent avec facilité, sont presque indispensablement obligés d'être gourmands.

L'inégalité des conditions entraîne l'inéga-

lité des richesses ; mais l'inégalité des richesses n'amène pas l'inégalité des besoins : et tel, qui pourrait payer chaque jour un dîné suffisant pour cent personnes, est souvent rassasié après avoir mangé une cuisse de poulet. Il faut donc que l'art use de toutes ses ressources pour ranimer cette ombre d'appétit, par des mêts qui le soutiennent sans dommage, et le caressent sans l'étouffer. C'est ainsi que Mondor est devenu gourmand, et que, de toutes parts, les gourmands ont accouru auprès de lui.

Aussi, dans toutes les séries d'apprêts que nous présentent les livres de cuisine élémentaire, il y en a toujours un ou plusieurs, qui portent pour qualification : *à la financière*. Et on sait que ce n'est pas le roi, mais les fermiers généraux[1], qui mangeaient autrefois le premier plat de petits pois, qui se payait toujours huit cents francs.

Les choses ne se passent pas autrement de nos jours : les tables financières continuent à offrir tout ce que la nature a de plus parfait,

les serres de plus précoce, l'art de plus exquis ; et les personnages les plus historiques ne dédaignent point de s'asseoir à ces festins.

Les Médecins.

63. — Des causes d'une autre nature, quoique non moins puissantes, agissent sur les médecins : ils sont gourmands par séduction ; et il faudrait qu'ils fussent de bronze, pour résister à la force des choses.

Les chers docteurs sont d'autant mieux accueillis, que la santé, qui est sous leur patronage, est le plus précieux de tous les biens : aussi sont-ils enfans gâtés, dans toute la force du terme.

Toujours impatiemment attendus, ils sont accueillis avec empressement. C'est une jolie malade qui les engage ; c'est une jeune personne qui les caresse ; c'est un père, c'est un mari, qui leur recommandent ce qu'ils ont de plus cher. L'espérance les tourne par la droite ; la reconnaissance, par la gauche ; on les em-

becque comme des pigeons ; ils se laissent faire, et en six mois l'habitude est prise ; ils sont gourmands sans retour (*past redemption*).

C'est ce que j'osai exprimer un jour, dans un repas où je figurais, moi neuvième, sous la présidence du docteur Corvisart. C'était vers 1806.

« Vous êtes, m'écriai-je, du ton inspiré d'un » prédicateur puritain ; vous êtes les derniers » restes d'une corporation qui jadis couvrait » toute la France. Hélas ! les membres en sont » anéantis ou dispersés : plus de fermiers gé- » néraux, d'abbés, de chevaliers, de moines » blancs ; tout le corps dégustateur réside en » vous seuls. Soutenez avec fermeté un si grand » poids, dussiez-vous essuyer le sort des trois » cents Spartiates au pas des Thermopyles. »

Je dis, et il n'y eut pas une réclamation : nous agimes en conséquence ; et la vérité reste.

Je fis à ce dîné une observation qui mérite d'être connue.

Le docteur Corvisart, qui était fort aimable quand il voulait, ne buvait que du vin de Champagne frappé de glace. Aussi, dès le commencement du repas, et pendant que les autres convives s'occupaient à manger, il était bruyant, conteur, anecdotier. Au dessert, au contraire, et quand la conversation commençait à s'animer, il devenait sérieux, taciturne, et quelquefois morose.

De cette observation, et de plusieurs autres conformes, j'ai déduit le théorême suivant. *Le vin de Champagne, qui est excitant dans ses premiers effets* (ab initio), *est stupéfiant dans ceux qui suivent* (in recessu): ce qui est au surplus un effet notoire du gaz acide carbonique qu'il contient.

Objurgation.

64. — Puisque je tiens les docteurs à diplôme, je ne veux pas mourir sans leur reprocher l'extrême sévérité dont ils usent envers leurs malades.

Dès qu'on a le malheur de tomber dans leurs mains, il faut subir une kirielle de défenses, et renoncer à tout ce que nos habitudes ont d'agréable.

Je m'élève contre la plupart de ces interdictions, comme inutiles.

Je dis *inutiles*, parce que les malades n'appètent presque jamais ce qui leur serait nuisible.

Le médecin rationel ne doit jamais perdre de vue la tendance naturelle de nos penchans, ni oublier que, si les sensations douloureuses sont funestes par leur nature, celles qui sont agréables disposent à la santé. On a vu un peu de vin, une cuillerée de café, quelques gouttes de liqueur, rappeler le sourire sur les faces les plus hyppocratiques.

Au surplus, il faut qu'ils sachent bien, ces ordonnateurs sévères, que leurs prescriptions restent presque toujours sans effet : le malade cherche à s'y soustraire ; ceux qui l'environnent ne manquent jamais de raison pour lui com-

plaire, et on n'en meurt ni plus ni moins.

La ration d'un Russe malade, en 1815, aurait grisé un fort de la halle ; et celle des Anglais eût rassasié un Limousin. Et il n'y avait pas de retranchement à y faire, car des inspecteurs militaires parcouraient sans cesse nos hôpitaux, et surveillaient à la fois la fourniture et la consommation.

J'émets mon avis avec d'autant plus de confiance, qu'il est appuyé sur des faits nombreux, et que les praticiens les plus heureux se rapprochent chaque jour de ce système.

Ls chanoine Rollet, mort il a environ cinquante ans, était buveur, suivant l'usage de ces temps antiques.

Il tomba malade, et la première phrase du médecin fut employée à lui interdire tout usage du vin.

Cependant, à la visite suivante, le docteur trouva le patient couché, et devant son lit, un corps de délit presque complet; savoir : une table couverte d'une nappe bien blanche, un

gobelet de cristal, une bouteille de belle apparence, et une serviette pour s'essuyer les lèvres.

A cette vue, il entra dans une violente colère, et parlait de se retirer, quand le malheureux chanoine lui cria d'une voix lamentable : « Ah! docteur, souvenez-vous que, quand vous » m'avez défendu de boire, vous ne m'avez pas » défendu le plaisir de voir la bouteille. »

Le médecin qui traitait M. de Montlusin de Pont de Veyle, fut bien encore plus cruel ; car non seulement il interdit l'usage du vin à son malade, mais encore il lui prescrivit de boire de l'eau à grandes doses.

Peu de temps après le départ de l'ordonnateur, Madame de Montlusin, jalouse d'appuyer l'ordonnance et de contribuer au retour de la santé de son mari, lui présenta un grand verre d'eau la plus belle et la plus limpide.

Le malade le reçut avec docilité, et se mit à le boire avec résignation ; mais il s'arrêta à la première gorgée, et rendant le vase à sa

femme : « Prenez cela, ma chère, lui dit-il, « et gardez-le pour une autre fois; j'ai toujours « oui-dire qu'il ne fallait pas badiner avec les « remèdes. »

Les Gens de lettres.

65. — Dans l'empire gastronomique, le quartier des gens de lettres est tout près de celui des médecins.

Sous le règne de Louis XIV, les gens de lettres étaient ivrognes; ils se conformaient à la mode, et les Mémoires du temps sont tout à fait édifians à ce sujet. Maintenant, ils sont gourmands : en quoi il y a amélioration.

Je suis bien loin d'être de l'avis du cynique Geoffroy, qui disait que, si les productions modernes manquent de force, cela vient de ce que les auteurs ne boivent que de l'eau sucrée.

Je crois, au contraire, qu'il a fait une double méprise, et qu'il s'est trompé sur le fait et sur la conséquence.

L'époque actuelle est riche en talens ; ils se

nuisent peut-être par leur multitude; mais la postérité, jugeant avec plus de calme, y verra bien des sujets d'admiration; c'est ainsi que nous-mêmes avons rendu justice aux chefs-d'œuvres de Racine et de Molière, qui furent froidement reçus par les contemporains.

Jamais la position des gens de lettres dans la société n'a été plus agréable.

Ils ne logent plus dans les régions élevées qu'on leur reprochait autrefois; les domaines de la littérature sont devenus plus fertiles; les flots de l'Hippocrène roulent aussi des paillettes d'or; égaux de tout le monde, ils n'entendent plus le langage du protectorat; et pour comble de biens, la gourmandise les comble de ses plus chères faveurs.

On engage les gens de lettres, à que ceux l'estime qu'on fait de leurs talens, par gourmandise leur conversation a, en général, quelque tout à de piquant, et aussi parce que, depuis quelque temps, il est de règle que toute société doit avoir son homme de lettres.

Ces messieurs arrivent toujours un peu tard; on ne les accueille que mieux, parce qu'on les a désirés; on les affriande pour qu'ils reviennent ; on les régale pour qu'ils étincellent; et comme ils trouvent cela fort naturel, ils s'y accoutument, deviennent, sont, et demeurent gourmands.

Les choses ont même été si loin qu'il y a eu un peu de scandale. Quelques furets ont prétendu que certains déjeûneurs s'étaient laissé séduire, que certaines promotions étaient issues de certains pâtés, et que le temple de l'immortalité s'était ouvert à la fourchette.

Mais c'étaient de méchantes langues; ces bruits sont tombés comme tant d'autres : ce qu'on offrait est bien fait, et je n'en fais ici mention pour montrer que je suis au courant de ce qui tient à mon sujet.

Les Dévots.

66. — Enfin la gourmandise compte beaucoup de dévots parmi ses plus fidèles sectateurs.

Nous entendons par *dévots*, ce qu'entendaient Louis XIV et Molière, c'est-à-dire, ceux dont toute la religion consiste en pratiques extérieures; les gens pieux et charitables n'ont rien à faire-là.

Voyons donc comment la vocation leur vient.

Parmi ceux qui veulent faire leur salut, le plus grand nombre cherche le chemin le plus doux; ceux qui fuient les hommes, couchent sur la dure, et revêtent le cilice, ont toujours été, et ne peuvent jamais être que des exceptions.

Or, il est des choses damnables sans équivoque, et qu'on ne peut jamais se permettre, comme le bal, les spectacles, le jeu, et autres passe-temps semblables.

Pendant qu'on les abomine, ainsi que ceux qui les mettent en pratique, la gourmandise se présente, et se glisse avec une face tout à fait théologique.

De droit divin, l'homme est le roi de la nature; et tout ce que la terre produit, a été créé pour lui. C'est pour lui que la caille s'en-

graisse, pour lui que le moka a un si doux parfum, pour lui que le sucre est favorable à la santé.

Comment donc ne pas user, du moins avec la modération convenable, des biens que la providence nous offre, surtout si nous continuons à les regarder comme des choses périssables, surtout si elles exaltent notre reconnaissance envers l'auteur de toutes choses !

Des raisons non moins fortes viennent encore renforcer celles-ci. Peut-on trop bien recevoir ceux qui dirigent nos âmes, et nous tiennent dans la voie du salut? Ne doit-on pas rendre aimables, et par cela même plus fréquentes, des réunions dont le but est excellent?

Quelquefois aussi, les dons de Comus arrivent sans qu'on les cherche; c'est un souvenir de collège; c'est le don d'une vieille amitié; c'est un pénitent qui s'humilie; c'est un collatéral qui se rappelle; c'est un protégé qui se reconnaît. Comment repousser de pareilles offrandes? Comment ne pas les assortir? C'est une pure nécessité !

D'ailleurs, les choses se sont toujours passées ainsi. Les moûtiers étaient de vrais magasins des plus adorables friandises; et voilà pourquoi certains amateurs les regrettent si amèrement (*).

Plusieurs ordres monastiques, les Bernardins surtout, faisaient profession de bonne chère. Les cuisiniers du clergé ont reculé les limites de l'art; et quand M. de Pressigni (mor archevêque de Besançon) revint du conclave qui avait nommé Pie VI, il disait que le meilleur dîner qu'il eût fait à Rome, avait été chez le général des Capucins.

(*) Les meilleures liqueurs de France se faisaient à la Côte, chez les Visitandines ; celles de Niort ont inventé la confiture d'angélique ; on vante les pains de fleur d'orange des Sœurs de Château-Thierry ; et les Ursulines de Belley avaient, pour les noix confites, une recette qui en faisait un trésor d'amour et de friandise. Il est à craindre, hélas! qu'elle ne soit perdue.

Les Chevaliers et les Abbés.

67. — Nous ne pouvons mieux finir cet article qu'en faisant une mention honorable de deux corporations que nous avons vues dans toute leur gloire, et que la révolution a éclipsées : les Chevaliers et les Abbés.

Qu'ils étaient gourmands, ces chers amis! il était impossible de s'y méprendre à leurs narines ouvertes, à leurs yeux écarquillés, à leurs lèvres vernissées, à leur langue promeneuse; cependant, chaque classe avait une manière de manger qui lui était particulière.

Les Chevaliers avaient quelque chose de militaire dans leur pose; ils s'administraient les morceaux avec dignité, les travaillaient avec calme, et promenaient horisontalement, du maître à la maîtresse de la maison, des regards approbateurs.

Les Abbés, au contraire, se pelotonnaient pour se rapprocher de l'assiette; leur main droite s'arrondissait, comme la patte du chat

qui tire les marrons du feu; leur physionomie était toute jouissance, et leur regard avait quelque chose de concentré qu'il est plus facile de concevoir que de peindre.

Comme les trois quarts de ceux qui composent la génération actuelle, n'ont rien vu qui ressemble aux Chevaliers et aux Abbés que nous venons de désigner, et qu'il est cependant indispensable de les connaître, pour bien entendre beaucoup de livres écrits dans le XVIIIe siècle, nous emprunterons à l'auteur *du Traité historique sur le Duel*, quelques pages qui ne laisseront rien à desirer à ce sujet. (Voyez, tom. II, les *Variétés*, n° 20.)

Longévité annoncée aux Gourmands.

68. — D'après mes dernières lectures, je suis heureux, on ne peut pas plus heureux, de pouvoir donner à mes lecteurs une bonne nouvelle, savoir, que la bonne chère est bien loin de nuire à la santé, et que, toutes choses égales, les gourmands vivent plus long-temps que les autres.

C'est ce qui est arithmétiquement prouvé dans un Mémoire très-bien fait, lu dernièrement à l'Académie des sciences, par le docteur Vulliermet.

Il a comparé les divers états de la société où l'on fait bonne chère, avec ceux où l'on se nourrit mal, et en a parcouru l'échelle tout entière. Il a également comparé entr'eux les divers arrondissemens de Paris où l'aisance est plus ou moins généralement répandue, et où l'on sait que, sous ce rapport, il existe une extrême différence, comme, par exemple, entre le faubourg St.-Marceau et la Chaussée d'Antin.

Enfin, le docteur a poussé ses recherches jusqu'aux départemens de la France, et comparé, sous le même rapport, ceux qui sont plus ou moins fertiles; partout il a obtenu, pour résultat général, que la mortalité diminue, dans la même proportion que les moyens qu'on a de se bien nourrir augmentent; et qu'ainsi ceux que la fortune soumet au malheur de se

mal nourrir, peuvent du moins être sûrs que la mort les en délivrera plus vite.

Les deux extrêmes de cette progression sont que, dans l'état de la vie le plus favorisé, il ne meurt dans un an qu'un individu sur cinquante, tandis que, parmi ceux qui sont le plus exposés à la misère, il en meurt un sur quatre dans le même espace de temps.

Ce n'est pas que ceux qui font excellente chère ne soient jamais malades : hélas! ils tombent aussi quelquefois dans le domaine de la Faculté, qui a coutume de les désigner sous la qualification de *bons malades;* mais comme ils ont une plus grande dose de vitalité, et que toutes les parties de l'organisation sont mieux entretenues, la nature a plus de ressources, et le corps résiste incomparablement mieux à la destruction.

Cette vérité physiologique peut également s'appuyer sur l'histoire, qui nous apprend que, toutes les fois que des circonstances impérieuses, telles que la guerre, les siéges, le dé-

rangement des saisons, ont diminué les moyens de se nourrir, cet état de détresse a toujours été accompagné de maladies contagieuses et d'un grand surcroît de mortalité.

La caisse Lafarge, si connue des Parisiens, aurait sans doute prospéré, si ceux qui l'ont établie avaient fait entrer dans leurs calculs la vérité de fait développée par le docteur Vulliermet.

Ils avaient calculé la mortalité d'après les Tables de Buffon, de Parcieux et autres, qui sont toutes établies sur des nombres pris dans toutes les classes et dans tous les âges d'une population. Mais comme ceux qui placent des capitaux pour se faire un avenir, ont en général échappé aux dangers de l'enfance, et sont accoutumés à un ordinaire réglé, soigné, et quelquefois succulent, *la mort n'a pas donné*, les espérances ont été déçues, et la spéculation a manqué.

Cette cause n'a sans doute pas été la seule; mais elle était élémentaire.

Cette dernière observation nous a été fournie par M. le professeur Pardessus.

M. du Belloy, archevêque de Paris, qui a vécu près d'un siècle, avait un appétit assez prononcé ; il aimait la bonne chère ; et j'ai vu plusieurs fois sa figure patriarchale s'animer, à l'arrivée d'un morceau distingué. Napoléon lui marquait, en toute occasion, déférence et respect.

MÉDITATION XIII.

Eprouvettes gastronomiques.

69. — On a vu, dans le chapitre précédent, que le caractère distinctif de ceux qui ont plus de prétentions que de droits aux honneurs de la gourmandise, consiste en ce qu'au sein de la meilleure chère, leurs yeux restent ternes et leur visage inanimé.

Ceux-là ne sont pas dignes qu'on leur prodigue des trésors, dont ils ne sentent pas le prix. Il nous a donc paru très-intéressant de pouvoir les signaler; et nous avons cherché les moyens de parvenir à une connaissance si importante pour l'assortiment des hommes et pour la connaissance des convives.

Nous nous sommes occupés de cette recherche avec cette suite qui force le succès; et c'est à notre persévérance que nous devons l'avan-

tage de présenter au corps honorable des amphitryons la découverte des *éprouvettes gastronomiques;* découverte qui honorera le XIXe siècle.

Nous entendons par *éprouvettes gastronomiques*, des mêts d'une saveur reconnue, et d'une excellence tellement indisputable, que leur apparition seule doit émouvoir, chez un homme bien organisé, toutes les puissances dégustatrices; de sorte que tous ceux chez lesquels, en pareil cas, on n'aperçoit ni l'éclair du désir, ni la radiance de l'extase, peuvent justement être notés comme indignes des honneurs de la séance et des plaisirs qui y sont attachés.

La méthode des éprouvettes, dûment examinée et délibérée en grand conseil, a été inscrite au livre d'or, dans les termes suivans, pris d'une langue qui ne change plus :

Ut cumque ferculum, eximii et bene noti saporis, appositum fuerit, fiat autopsia convivæ; et nisi facies ejus ac oculi vertantur ad extasim, notetur ut indignus.

Ce qui a été traduit, comme il suit, par le traducteur juré du grand conseil :

« Toutes les fois qu'on servira un mêts d'une » saveur distinguée et bien connue, on ob- » servera attentivement les convives, et on no- » tera comme indignes, tous ceux dont la phy- » sionomie n'annoncera pas le ravissement. »

La force des éprouvettes est relative, et doit être appropriée aux facultés et aux habitudes des diverses classes de la société. Toutes circonstances appréciées, elle doit être calculée pour causer admiration et surprise : c'est un dinamomètre dont la force doit augmenter, à mesure qu'on monte dans les hautes zônes de la société. Ainsi, l'éprouvette destinée à un petit rentier de la rue Coquenard, ne fonctionnerait déjà plus chez un second commis, et ne s'apercevrait même pas à un dîner d'élus (*select few*), chez un financier ou un ministre.

Dans l'énumération que nous allons faire des mêts qui ont été élevés à la dignité d'éprouvettes, nous commencerons par ceux qui

sont à plus basse pression ; nous monterons ensuite graduellement pour en éclairer la théorie, de manière non seulement que chacun puisse s'en servir avec fruit, mais qu'il puisse encore en inventer de nouvelles sur le même principe, y donner son nom, et en faire usage dans la sphère où le hasard l'a placé.

Nous avons eu un moment l'intention de donner ici, comme pièces justificatives, la recette pour confectionner les diverses préparations que nous indiquons comme éprouvettes ; mais nous nous en sommes abstenus ; nous avons cru que ce serait faire injustice aux divers recueils qui ont paru depuis et compris celui de Beauvilliers, et tout récemment *le Cuisinier des cuisiniers.* Nous nous contentons d'y renvoyer, ainsi qu'à ceux de Viaud et d'Appert, en observant qu'on trouve, dans ce dernier, divers aperçus scientifiques, auparavant inconnus dans les ouvrages de cette espèce.

Il est à regretter que le public n'ait pas pu

jouir de la relation tachygraphique de ce qui fut dit au conseil, lorsqu'il délibéra sur les éprouvettes. Tout cela est resté dans la nuit du secret ; mais il est du moins une circonstance qu'il m'a été permis de révéler.

Quelqu'un (*) proposa des éprouvettes négatives et par privation.

Ainsi, par exemple, un accident qui aurait détruit un plat d'une haute saveur, une bouriche devant arriver par le courrier et qui aurait été retardée, soit que le fait eût été vrai, soit qu'il ne fût qu'une supposition ; à ces fâcheuses nouvelles, on aurait observé et noté la tristesse graduelle imprimée sur le front des convives, et on aurait pu se procurer ainsi une bonne échelle de sensibilité gastrique.

Mais cette proposition, quoique séduisante au premier coup-d'œil, ne résista pas à un

---

(*) M. Félix Sibuet, qui, par sa physionomie classique, la finesse de son goût et ses talens administratifs, a tout ce qu'il faut pour devenir un financier parfait.

examen plus approfondi. Le président observa, et observa avec grande raison, que de pareils évènemens, qui n'agiraient que superficiellement sur les organes disgraciés des indifférens, pourraient exercer, sur les vrais croyans, une influence funeste, et peut-être leur occasionner un saisissement mortel. Ainsi, malgré quelque insistance de la part de l'auteur, la proposition fut rejetée à l'unanimité.

Nous allons maintenant donner l'état des mêts que nous avons jugés propres à servir d'éprouvettes; nous les avons divisés en trois séries d'ascension graduelle, suivant l'ordre et la méthode ci-devant indiqués.

ÉPROUVETTES GASTRONOMIQUES.

Ire SÉRIE.

Revenu présumé : 5,000 fr. (Médiocrité.)

Une forte rouelle de veau, piquée de gros lard, et cuite dans son jus;

Un dindon de ferme, farci de marrons de Lyon ;

Des pigeons de volière, gras, bardés, et cuits à propos ;

Des œufs à la neige ;

Un plat de chou-croûte (*sauer-krant*), hérissé de saucisses, et couronné de lard fumé de Strasbourg.

Expression : «Peste ! voilà qui a bonne mine ! » Allons, il faut y aller faire honneur ! . . . . »

IIe SÉRIE.

Revenu présumé : 15,000 fr. (Aisance.)

Un filet de bœuf à cœur rose, piqué et cuit dans son jus ;

Un quartier de chevreuil, sauce hachée aux cornichons ;

Un turbot au naturel ;

Un gigot de présalé, à la provençale ;

Un dindon truffé ;

Des petits pois en primeur.

Expression : « Ah! mon ami, quelle aimable » apparition ! il y a vraiment nopces (*) et » festins. »

IIIe SÉRIE.

Résumé présumé : 30,000 et plus. (Richesse.)

Une pièce de volaille, de sept livres, bourrée de truffes de Périgord jusqu'à sa conversion en sphéroïde ;

Un énorme pâté de foie gras de Strasbourg, ayant forme de bastion ;

Une grosse carpe du Rhin à la Chambord, richement dotée et parée ;

Des cailles truffées à la moelle, étendues sur des toarts beurrés au basilic ;

Un brochet de rivière, piqué, farci et baigné d'une crême d'écrevisses, *secundùm artem;*

(*) Pour que cette phrase soit convenablement articulée, il faut faire sentir le *p*.

Un faisan à son point, piqué en toupet, gissant sur une rôtie travaillée à la sainte alliance ;

Cent asperges de cinq à six lignes de diamètre, en primeur, sauce à l'osmazôme ;

Deux douzaines d'ortolans à la provençale, comme il est dans le *Secrétaire* et le *Cuisinier ;*

Une pyramide de meringues à la vanille et à la rose. (Cette éprouvette n'a d'effet nécessaire que sur les dames, et sur les hommes à mollets d'abbé, etc.)

Expression : « Ah ! monsieur ou monseigneur, que votre cuisinier est un homme » admirable ! On ne rencontre ces choses-là » que chez vous ! »

Observation générale.

Pour qu'une éprouvette produise certainement son effet, il est nécessaire qu'elle soit comparativement en large proportion : l'expérience, fondée sur la connaissance du cœur humain, nous a appris que la rareté la plus savoureuse

perd son influence, quand elle n'est pas en proportion exubérante; car le premier mouvement qu'elle imprime aux convives, est justement arrêté par la crainte qu'ils peuvent avoir d'être mesquinement servis, ou d'être, dans certaines positions, obligés de refuser, par politesse : ce qui arrive souvent chez les avares fastueux.

J'ai eu plusieurs fois occasion de vérifier l'effet des éprouvettes gastronomiques; j'en rapporte un exemple qui suffira :

J'assistais à un dîné de gourmands de la quatrième catégorie, où nous ne nous trouvions que deux profanes : mon ami J..... R..... et moi.

Après un premier service de haute distinction, on servit, entr'autres choses, un énorme coq vierge (*) de Barbezieux, truffé à tout

---

(*) Des hommes, dont l'avis peut faire doctrine, m'ont assuré que la chair de coq vierge est, sinon plus tendre, du moins certainement de plus haut goût que

rompre, et un gibraltar de foie gras de Strasbourg.

Cette apparition produisit sur l'assemblée un effet marqué, mais difficile à décrire, à peu près comme le rire silencieux indiqué par Cooper; et je vis bien qu'il y avait lieu à observation.

Effectivement, toutes les conversations cessèrent par la plénitude des cœurs; toutes les attentions se fixèrent sur l'adresse des prosec-

---

celle du chapon. J'ai trop d'affaires en ce bas monde pour faire cette expérience, que je délègue à mes lecteurs, mais je crois qu'on peut d'avance se ranger à cet avis, parce qu'il y a, dans la première de ces chairs, un élément de sapidité qui manque dans la seconde.

Une femme de beaucoup d'esprit m'a dit qu'elle connait les gourmands à la manière dont ils prononcent le mot *bon* dans les phrases : *Voilà qui est bon, voilà qui est bien bon,* et autres pareilles; elle assure que les adeptes mettent, à ce monosyllabe si court, un accent de vérité, de douceur et d'enthousiasme, auquel les palais disgraciés ne peuvent jamais atteindre.

teurs ; et quand les assiettes de distribution eurent passé, je vis se succéder, tour à tour, sur toutes les physionomies, le feu du désir, l'extase de la jouissance, et le repos parfait de la béatitude.

MÉDITATION XIV.

Du Plaisir de la Table.

70. — L'HOMME est incontestablement, des êtres sensitifs qui peuplent notre globe, celui qui éprouve le plus de souffrances.

La nature l'a primitivement condamné à la douleur par la nudité de sa peau, par la forme de ses pieds, et par l'instinct de guerre et de destruction qui accompagne l'espèce humaine partout où on l'a rencontrée.

Les animaux n'ont point été frappés de cette malédiction ; et, sans quelques combats causés par l'instinct de la reproduction, la douleur, dans l'état de nature, serait absolument inconnue à la plupart des espèces ; tandis que l'homme, qui ne peut éprouver le plaisir que passagèrement et par un petit nombre d'organes, peut toujours, et dans toutes les parties

de son corps, être soumis à d'épouvantables douleurs.

Cet arrêt de la destinée a été aggravé, dans son exécution, par une foule de maladies qui sont nées des habitudes de l'état social; de sorte que le plaisir le plus vif et le mieux conditionné qu'on puisse imaginer, ne peut, soit en intensité, soit en durée, servir de compensation pour les douleurs atroces qui accompagnent certains dérangemens, tels que la goutte, la rage de dents, les rhumatismes aigus, la strangurie, ou qui sont causés par les supplices rigoureux en usage chez certains peuples.

C'est cette crainte-pratique de la douleur qui fait que, même sans s'en apercevoir, l'homme se jette avec élan du côté opposé, et s'attache avec abandon au petit nombre de plaisirs que la nature a mis dans son lot.

C'est par la même raison qu'il les augmente, les étire, les façonne, les adore enfin, puisque, sous le règne de l'idolâtrie, et pendant une longue suite de siècles, tous les plaisirs ont

été des divinités secondaires, présidées par des dieux supérieurs.

La sévérité des religions nouvelles a détruit tous ces patronages : Bacchus, l'Amour, Comus, Diane, ne sont plus que des souvenirs poétiques ; mais la chose subsiste : et, sous la plus sérieuse de toutes les croyances, on se régale à l'occasion des mariages, des baptêmes, et même des sépultures.

Origine du Plaisir de la Table.

71. — Les repas, dans le sens que nous donnons à ce mot, ont commencé avec le second âge de l'espèce humaine, c'est-à-dire, au moment où elle a cessé de se nourrir de fruits. Les apprêts et la distribution des viandes ont nécessité le rassemblement de la famille : les chefs distribuant à leurs enfans le produit de leur chasse ; et les enfans adultes rendant ensuite le même service à leurs parens vieillis.

Ces réunions, bornées d'abord aux relations les plus proches, se sont étendues peu à peu à celles de voisinage et d'amitié.

Plus tard, et quand le genre humain se fut étendu, le voyageur fatigué vint s'asseoir à ces repas primitifs, et raconta ce qui se passait dans les contrées lointaines. Ainsi naquit l'hospitalité, avec ses droits réputés sacrés chez tous les peuples; car il n'en est aucun si féroce, qu'il ne se fît un devoir de respecter les jours de celui avec qui il avait consenti de partager le pain et le sel.

C'est pendant le repas que durent naître ou se perfectionner les langues, soit parce que c'était une occasion de rassemblement toujours renaissante, soit parce que le loisir qui accompagne et suit le repas, dispose naturellement à la confiance et à la loquacité.

Différence entre le plaisir de manger et le plaisir de la table.

72. — Tels durent être, par la nature des choses, les élémens du plaisir de la table, qu'il faut bien distinguer du plaisir de manger, qui est son antécédent nécessaire.

Le plaisir de manger est la sensation actuelle et directe d'un besoin qui se satisfait.

Le plaisir de la table est la sensation réfléchie qui naît des diverses circonstances de faits, de lieux, de choses et de personnes qui accompagnent le repas.

Le plaisir de manger nous est commun avec les animaux; il ne suppose que la faim, et ce qu'il faut pour la satisfaire.

Le plaisir de la table est particulier à l'espèce humaine; il suppose des soins antécédens pour les apprêts du repas, pour le choix du lieu et le rassemblement des convives.

Le plaisir de manger exige, sinon la faim, au moins de l'appétit; le plaisir de la table est le plus souvent indépendant de l'un et de l'autre.

Ces deux états peuvent toujours s'observer dans nos festins.

Au premier service, et en commençant la session, chacun mange avidement, sans parler, sans faire attention à ce qui peut être dit; et, quel que soit le rang qu'on occupe dans la société, on oublie tout pour n'être qu'un ouvrier de la grande manufacture. Mais, quand le be-

soin commence à être satisfait, la réflexion naît, la conversation s'engage, un autre ordre de choses commence; et celui qui, jusque-là, n'était que consommateur, devient convive plus ou moins aimable, suivant ce que le maître de toutes choses lui en a dispensé les moyens.

Effets.

73. — Le plaisir de la table ne comporte ni ravissemens, ni extases, ni transports; mais il gagne en durée ce qu'il perd en intensité, et se distingue surtout par le privilége particulier dont il jouit, de nous disposer à tous les autres, ou du moins de nous consoler de leur perte.

Effectivement, à la suite d'un repas bien entendu, le corps et l'âme jouissent d'un bien-être particulier.

Au physique, en même temps que le cerveau se rafraîchit, la physionomie s'épanouit, le coloris s'élève, les yeux brillent, une douce chaleur se répand dans tous les membres.

Au moral, l'esprit s'aiguise, l'imagination

s'échauffe, les bons mots naissent et circulent; et si La Fare et Saint-Aulaire vont à la postérité avec la réputation d'auteurs spirituels, ils le doivent sur-tout à ce qu'ils furent convives aimables.

D'ailleurs, on trouve souvent rassemblées, autour de la même table, toutes les modifications que l'extrême sociabilité a introduites parmi nous : l'amour, l'amitié, les affaires, les spéculations, la puissance, les sollicitations, le protectorat, l'ambition, l'intrigue : voilà pourquoi le conviviat touche à tout; voilà pourquoi il produit des fruits de toutes les saveurs.

Accessoires industriels.

74. — C'est par une conséquence immédiate de ces antécédens que toute l'industrie humaine s'est concentrée pour augmenter la durée et l'intensité du plaisir de la table.

Des poètes se plaignirent de ce que le col, étant trop court, s'opposait à la durée du plai-

sir de la dégustation; d'autres déploraient le peu de capacité de l'estomac; et on en vint jusqu'à délivrer ce viscère du soin de digérer un premier repas, pour se donner le plaisir d'en avaler un second.

Ce fut là l'effort suprême tenté pour amplifier les jouissances du goût; mais si, de ce côté, on ne put pas franchir les bornes posées par la nature, on se jeta dans les accessoires, qui, du moins, offraient plus de latitude.

On orna de fleurs les vases et les coupes; on en couronna les convives; on mangea sous la voûte du ciel, dans les jardins, dans les bosquets, en présence de toutes les merveilles de la nature.

Au plaisir de la table, on joignit les charmes de la musique et le son des instrumens. Ainsi, pendant que la cour du roi des Phéociens se régalait, le chantre Phémius célébrait les faits et les guerriers des temps passés.

Souvent des danseurs, des bateleurs et des mimes des deux sexes, et de tous les costumes,

venaient occuper les yeux sans nuire aux jouissances du goût; les parfums les plus exquis se répandaient dans les airs; on alla jusqu'à se faire servir par la beauté sans voiles, de sorte que tous les sens étaient appelés à une jouissance devenue universelle.

Je pourrais employer plusieurs pages à prouver ce que j'avance. Les auteurs grecs, romains, et nos vieilles chroniques, sont là prêts à être copiées; mais ces recherches ont déjà été faites, et ma facile érudition aurait peu de mérite; je donne donc pour constant ce que d'autres ont prouvé; c'est un droit dont j'use souvent, et dont le lecteur doit me savoir gré.

XVIIIe et XIXe siècles.

75. — Nous avons adopté, plus ou moins, suivant les circonstances, ces divers moyens de béatification, et nous y avons joint encore ceux que les découvertes nouvelles nous ont révélés.

Sans doute, la délicatesse de nos mœurs ne pouvait pas laisser subsister les vomitoires des

Romains; mais nous avons mieux fait, et nous sommes parvenus au même but par une voie avouée par le bon goût.

On a inventé des mêts tellement attrayans, qu'ils font renaître sans cesse l'appétit; et ils sont en même temps si légers, qu'ils flattent le palais, sans presque surcharger l'estomac. Sénèque aurait dit : *Nubes esculentas.*

Nous sommes donc parvenus à une telle progression alimentaire, que, si la nécessité des affaires ne nous forçait pas à nous lever de table, ou si le besoin du sommeil ne venait pas s'interposer, la durée des repas serait à peu près indéfinie, et on n'aurait aucune donnée certaine pour déterminer le temps qui pourrait s'écouler depuis le premier coup de Madère jusqu'au dernier verre de punch.

Au surplus, il ne faut pas croire que tous ces accessoires soient indispensables pour constituer le plaisir de la table. On goûte ce plaisir, dans presque toute son étendue, toutes les fois qu'on réunit les quatre conditions suivantes:

chère au moins passable, bon vin, convives aimables, temps suffisant.

C'est ainsi que j'ai souvent désiré avoir assisté au repas frugal qu'Horace destinait au voisin qu'il aurait invité, ou à l'hôte que le mauvais temps aurait contraint à chercher un abri auprès de lui; savoir : un bon poulet, un chevreau (sans doute bien gras), et pour dessert, des raisins, des figues et des noix. En y joignant du vin récolté sous le consulat de Manlius (*Nata mecum consule Manlio*), et la conversation de ce poète voluptueux, il me semble que j'aurais soupé de la manière la plus confortable.

At mihi cùm longum post tempus venerat hospes,
Sive operum vacuo, longum conviva per imbrem
Vicinus, bene erat, non piscibus urbe petitis,
Sed pullo atque hædo, tùm (*) pensilis uva secundas
Et nux ornabat mensas, cum duplice ficu.

(*) Le dessert se trouve précisément désigné et disingué par l'adverbe *tùm*, et par les mots *secundas mensas*.

C'est encore ainsi qu'hier ou demain, trois paires d'amis se seront régalés du gigot à l'eau et du rognon de Pontoise, arrosés d'Orléans et de Médoc bien limpides; et qu'ayant fini la soirée dans une causerie pleine d'abandon et de charmes, ils auront totalement oublié qu'il existe des mêts plus fins et des cuisiniers plus savans.

Au contraire, quelque recherchée que soit la bonne chère, quelque somptueux que soient les accessoires, il n'y a pas plaisir de table, si le vin est mauvais, les convives ramassés sans choix, les physionomies tristes, et le repas consommé avec précipitation.

Esquisse.

Mais, dira peut-être le lecteur impatienté, comment doit donc être fait, en l'an de grâce 1825, un repas, pour réunir toutes les conditions qui procurent, au suprême degré, le plaisir de la table?

Je vais répondre à cette question. Recueillez-

vous, lecteurs, et prêtez attention : c'est Gasterea, c'est la plus jolie des Muses qui m'inspire ; je serai plus clair qu'un oracle ; et mes préceptes traverseront les siècles.

« Que le nombre des convives n'excède pas douze, afin que la conversation puisse être constamment générale ;

» Qu'ils soient tellement choisis, que leurs occupations soient variées, leurs goûts analogues, et avec de tels points de contact qu'on ne soit point obligé d'avoir recours à l'odieuse formalité des présentations ;

» Que la salle à manger soit éclairée avec luxe, le couvert d'une propreté remarquable, et l'atmosphère à la température de treize à seize degrés au thermomètre de Réaumur ;

» Que les hommes soient spirituels sans prétention, et les femmes aimables sans être trop coquettes (*) ;

(*) J'écris à Paris, entre le Palais Royal et la Chaussée d'Antin.

» Que les mêts soient d'un choix exquis, mais en nombre resserré, et les vins de première qualité, chacun dans son degré ;

» Que la progression, pour les premiers, soit des plus substantiels aux plus légers ; et pour les seconds, des plus lampans aux plus parfumés ;

» Que le mouvement de consommation soit modéré, le dîné étant la dernière affaire de la journée ; et que les convives se tiennent comme des voyageurs qui doivent arriver ensemble au même but ;

» Que le café soit brûlant, et les liqueurs spécialement du choix de maître ;

» Que le salon qui doit recevoir les convives, soit assez spacieux pour organiser une partie de jeu pour ceux qui ne peuvent pas s'en passer, et pour qu'il reste cependant assez d'espace pour les colloques post-méridiens ;

» Que les convives soient retenus par les agrémens de la société, et ranimés par l'espoir que la soirée ne se passera pas sans quelque jouissance ultérieure ;

« Que le thé ne soit pas trop chargé; que les rôties soient artistement beurrées, et le punch fait avec soin;

« Que la retraite ne commence pas avant onze heures; mais qu'à minuit tout le monde soit couché. »

Si quelqu'un a assisté à un repas réunissant toutes ces conditions, il peut se vanter d'avoir assisté à sa propre apothéose; et on aura eu d'autant moins de plaisir qu'un plus grand nombre d'entr'elles auront été oubliées ou méconnues.

J'ai dit que le plaisir de la table, tel que je l'ai caractérisé, était susceptible d'une assez longue durée; je vais le prouver en donnant la relation véridique et circonstanciée du plus long repas que j'aie fait en ma vie: c'est un bonbon que je mets dans la bouche du lecteur, pour le récompenser de la complaisance qu'il a de me lire avec plaisir.

La voici:

J'avais, au fond de la rue du Bac, une famille

de parens composée comme il suit : le docteur, 78 ans; le capitaine, 76; leur sœur Jeannette, 74. Je les allais voir quelquefois, et ils me recevaient toujours avec beaucoup d'amitié.

« Parbleu! me dit un jour le docteur Dubois, » en se levant sur la pointe des pieds pour me » frapper sur l'épaule, il y a long-temps que » tu nous vantes tes *fondues* (œufs brouillés » au fromage); tu ne cesses de nous en faire » venir l'eau à la bouche; il est temps que cela » finisse. Nous irons un jour déjeûner chez » toi, le capitaine et moi; et nous verrons ce » que c'est. (C'est, je crois, vers 1801, qu'il » me faisait cette agacerie.) — Très volontiers, » lui répondis-je, et vous l'aurez dans toute » sa gloire, car c'est moi qui la ferai. Votre » proposition me rend tout à fait heureux. » Ainsi, à demain dix heures, heure mili- » taire (*). »

(*) Toutes les fois qu'un rendez-vous est annoncé ainsi, on doit servir à l'heure sonnante : les retardataires sont réputés déserteurs.

Au temps indiqué, je vis arriver mes deux convives, rasés de frais, bien peignés, bien poudrés : deux petits vieillards encore verts et bien portans.

Ils sourirent de plaisir, quand ils virent la table prête, du linge blanc, trois couverts mis, et à chaque place, deux douzaines d'huitres avec un citron luisant et doré.

Aux deux bouts de la table, s'élevait une bouteille de vin de Soterne, soigneusement essuyée, fors le bouchon qui indiquait, d'une manière certaine, qu'il y avait long-temps que le tirage avait eu lieu.

Hélas ! j'ai vu disparaître, ou à peu près, ces déjeûners d'huitres autrefois si fréquens et si gais, où on les avalait par milliers ; ils ont disparu avec les abbés qui n'en mangeaient jamais moins d'une grosse, et les chevaliers qui n'en finissaient plus. Je les regrette, mais en philosophe : si le temps modifie les gouvernemens, quels droits n'a-t-il pas sur de simples usages !

Après les huitres, qui furent trouvées très-fraîches, on servit des rognons à la brochette, une caisse de foie gras aux truffes, et enfin la fondue.

On en avait rassemblé les élémens dans une casserole, qu'on apporta sur la table avec un réchaud à l'esprit de vin. Je fonctionnai sur le champ de bataille; et les cousins ne perdirent pas un de mes mouvemens.

Ils se récrièrent sur les charmes de cette préparation, et m'en demandèrent la recette que je leur promis, tout en leur contant à ce sujet deux anecdotes que le lecteur rencontrera peut-être ailleurs.

Après la fondue, vinrent les fruits de la saison et des confitures, une tasse de vrai moka fait *à la Dubelloy*, dont la méthode commençait à se propager, et enfin deux espèces de liqueurs, un esprit pour déterger, et une huile pour adoucir.

Le déjeûner bien fini, je proposai à mes convives de prendre un peu d'exercice, et pour

cela, de faire le tour de mon appartement, appartement qui est loin d'être élégant, mais qui est vaste, confortable, et où mes amis se trouvaient d'autant mieux que les plafonds et les dorures datent du milieu du règne de Louis XV.

Je leur montrai l'argile originale du buste de ma jolie cousine, mad. Récamier, par Chinard, et son portrait en miniature par Augustin; ils en furent si ravis que le docteur, avec ses grosses lèvres, baisa le portrait, et que le capitaine se permit sur le buste une licence pour laquelle je le battis, car si tous les admirateurs de l'original venaient en faire autant, ce sein, si voluptueusement contourné, serait bientôt dans le même état que l'orteil de saint Pierre de Rome, que les pélerins ont raccourci à force de le baiser.

Je leur montrai ensuite quelques plâtres des meilleures sculptures antiques, des peintures qui ne sont pas sans mérite, mes fusils, mes instrumens de musique, et quelques belles éditions tant françaises qu'étrangères.

Dans ce voyage polymathique, ils n'oublièrent pas ma cuisine. Je leur fis voir mon pot au feu économique, ma coquille à rôtir, mon tourne-broche à pendule et mon vaporisateur. Ils examinèrent tout avec une curiosité minutieuse, et s'étonnèrent d'autant plus que, chez eux, tout se faisait encore comme du temps de la régence.

Au moment où nous rentrâmes dans mon salon, deux heures sonnèrent. « Peste! dit le » docteur, voilà l'heure du dîner, et ma sœur » Jeannette nous attend. Il faut aller la joindre. » Ce n'est pas que je me sente une grande » envie de manger; mais il me faut mon potage. » C'est une si vieille habitude que, quand je » passe une journée sans en prendre, je dis » comme Titus : *diem perdidi*. — Cher docteur, » lui répondis-je, pourquoi aller si loin pour » trouver ce que vous avez sous la main? Je » vais envoyer quelqu'un à la cousine, pour » la prévenir que vous restez avec moi, et que » vous me faites l'honneur d'accepter un dì-

» ner pour lequel vous aurez quelqu'indul-
» gence, parce qu'il n'aura pas tous les mérites
» d'un *impromptu* fait à loisir. »

Il y eut à ce sujet, entre les deux frères, délibération oculaire, et ensuite consentement formel. Alors j'expédiai un *volante* pour le faubourg St.-Germain; je dis un mot à mon maître queux; et après un intervalle de temps tout à fait modéré, et, partie avec ses ressources, partie avec celles des restaurateurs voisins, il nous servit un petit dîner bien retroussé, et tout à fait appétissant.

Ce fut pour moi une grande satisfaction que de voir le sang-froid et l'à-plomb avec lequel mes deux amis s'assirent, s'approchèrent de la table, étalèrent leurs serviettes, et se préparèrent à agir.

Ils éprouvèrent deux surprises auxquelles je n'avais pas moi-même pensé; car je leur fis servir du parmésan avec le potage, et leur offris après un verre de Madère sec. C'était deux nouveautés, importées depuis peu par

M. le prince de Talleyrand, le premier de nos diplomates, à qui nous devons tant de mots fins, spirituels, profonds, et que l'attention publique a toujours suivi avec un intérêt d'instinct, soit dans sa puissance, soit dans sa retraite.

Le dîner se passa très-bien, tant dans sa partie substantielle que dans ses accessoires obligés ; et mes amis y mirent autant de complaisance que de gaîté.

Après le dîner, je proposai un piquet qui fut refusé ; ils préférèrent le *far niente* des Italiens, disait le capitaine ; et nous nous constituâmes en petit cercle autour de la cheminée.

Malgré les délices du *far niente*, j'ai toujours pensé que rien ne donne plus de douceur à la conversation qu'une occupation quelconque, quand elle n'absorbe pas l'attention ; ainsi, je proposai le thé.

Le thé était une étrangeté pour des Français de la vieille roche ; cependant il fut accepté. Je le fis en leur présence ; et ils en prirent quel-

ques tasses, avec d'autant plus de plaisir qu'ils ne l'avaient jamais regardé que comme un remède.

Une longue pratique m'avait appris qu'une complaisance en amène une autre, et que, quand on est une fois engagé dans cette voie, on perd le pouvoir de refuser. Aussi, c'est avec un ton presque impératif, que je parlai de finir par un bowl de punch.

« Mais tu me tueras, disait le docteur. — Mais » vous nous griserez, disait le capitaine. » A quoi je ne répondais qu'en demandant, à grands cris, des citrons, du sucre et du rhum.

Je fis donc le punch; et pendant que j'y étais occupé, on exécutait des rôties (*toasts*) bien minces, délicatement beurrées et salées à point.

Cette fois, il y eut réclamation. Les cousins assurèrent qu'ils avaient bien assez mangé et qu'ils n'y toucheraient pas; mais comme je connaissais l'attrait de cette préparation si simple, je répondis que je ne souhaitais qu'une chose: c'est qu'il y en eût assez. Effectivement, peu

après, le capitaine prenait la dernière tranche; et je le surpris regardant s'il n'en restait pas, ou si on n'en faisait pas d'autre: ce que j'ordonnai à l'instant.

Cependant, le temps avait coulé, et ma pendule marquait plus de huit heures. « Sauvons-» nous, dirent mes hôtes, il faut bien que nous » allions manger une feuille de salade avec » notre pauvre sœur, qui ne nous a pas vus de » la journée. »

A cela, je n'eus pas d'objection; et fidèle aux devoirs de l'hospitalité vis-à-vis deux vieillards aussi aimables, je les accompagnai jusqu'à leur voiture, et je les vis partir.

On demandera peut-être si l'ennui ne se coula pas quelques momens dans une aussi longue séance.

Je répondrai négativement: l'attention de mes convives fut soutenue par la confection de la fondue, par le voyage autour de l'appartement, par quelques nouveautés dans le dîner, par le thé, et surtout par le punch dont ils n'avaient jamais goûté.

D'ailleurs, le docteur connaissait tout Paris par généalogies et anecdotes ; le capitaine avait passé une partie de sa vie en Italie, soit comme militaire, soit comme envoyé à la cour de Parme ; j'ai moi-même beaucoup voyagé ; nous causions sans prétention, nous écoutions avec complaisance. Il n'en faut pas tant pour que le temps fuie avec douceur et rapidité.

Le lendemain matin, je reçus une lettre du docteur; il avait l'attention de m'apprendre que la petite débauche de la veille ne leur avait fait aucun mal ; bien au contraire, après un sommeil des plus heureux, ils s'étaient levés frais, dispos, et prêts à recommencer.

MÉDITATION XV.

Des Haltes de Chasse.

76. — De toutes les circonstances de la vie où le manger est compté pour quelque chose, une des plus agréables est sans doute la halte de chasse; et de tous les entr'actes connus, c'est encore la halte de chasse qui peut le plus se prolonger sans ennui.

Après quelques heures d'exercice, le chasseur le plus vigoureux sent qu'il a besoin de repos; son visage a été caressé par la brise du matin; l'adresse ne lui a pas manqué dans l'occasion; le soleil est près d'atteindre le plus haut de son cours; le chasseur va donc s'arrêter quelques heures, non par excès de fatigue, mais par cette impulsion d'instinct, qui nous avertit que notre activité ne peut pas être indéfinie.

Un ombrage l'attire, le gazon le reçoit, et le murmure de la source voisine l'invite à y déposer le flacon destiné à le désaltérer (*).

Ainsi placé, il sort, avec un plaisir tranquille, les petits pains à croûte dorée, dévoile le poulet froid qu'une main amie a placé dans son sac, et pose, tout auprès, le carré de Gruière ou de Rocquefort destiné à figurer tout un dessert.

Pendant qu'il se prépare ainsi, le chasseur n'est pas seul; il est accompagné de l'animal fidèle que le ciel a créé pour lui : le chien accroupi regarde son maître avec amour; la coopération a comblé les distances; ce sont deux amis : et le serviteur est à la fois heureux et fier d'être le convive de son maître.

Ils ont un appétit également inconnu aux

(*) J'invite les camarades à préférer le vin blanc; il résiste mieux au mouvement et à la chaleur, et désaltère plus agréablement.

mondains et aux dévots : aux premiers, parce qu'ils ne laissent point à la faim le temps d'arriver ; aux autres, parce qu'ils ne se livrent jamais aux exercices qui la font naître.

Le repas a été consommé avec délices ; chacun a eu sa part : tout s'est passé dans l'ordre et la paix. Pourquoi ne donnerait-on pas quelques instans au sommeil? L'heure de midi est aussi une heure de repos pour toute la création.

Ces plaisirs purs sont décuplés, si plusieurs amis les partagent; car, en ce cas, un repas plus copieux a été apporté dans ces cantines militaires, maintenant employées à de plus doux usages. On cause, avec enjoûment, des prouesses de l'un, des solécismes de l'autre, et des espérances de l'après-midi.

Que sera-ce donc, si des serviteurs attentifs arrivent chargés de ces vases consacrés à Bacchus, où un froid artificiel fait glacer à la fois le Madère, le suc de la fraise et de l'ananas, liqueurs délicieuses, préparations divines, qui font couler dans les veines une fraîcheur ra-

vissante, et portent dans tous les sens un bien-être inconnu aux profânes (*)!

Mais ce n'est point encore là le dernier terme de cette progression d'enchantemens.

Les Dames.

77. — Il est des jours où nos femmes, nos sœurs, nos cousines, leurs amies, ont été invitées à venir prendre part à nos amusemens.

(*) C'est mon ami, Alexandre Delessert, qui, le premier, a mis en usage cette pratique pleine de charmes.

Nous chassions, à Villeneuve, par un soleil ardent, le thermomètre de Réaumur marquant 26° à l'ombre.

Ainsi placés sous la zône torride, il avait eu l'attention de faire trouver, sous nos pas, des serviteurs potophores qui avaient, dans des seaux de cuir pleins de glace, tout ce que l'on pouvait désirer, soit pour rafraîchir, soit pour conforter. On choisissait, et on se sentait revivre.

Je suis tenté de croire que l'application d'un liquide ainsi frais, à des langues avides et à des gosiers desséchés, cause la sensation la plus délicieuse qu'on puisse goûter en sûreté de conscience.

A l'heure promise, on voit arriver des voitures légères et des chevaux fringans, chargés de belles, de plumes et de fleurs. La toilette de ces dames a quelque chose de militaire et de coquet; et l'œil du professeur peut, de temps à autre, saisir des échappées de vue, que le hasard seul n'a pas ménagées.

Bientôt le flanc des calèches s'entrouve, et laisse appercevoir les trésors du Périgord, les merveilles de Strasbourg, les friandises d'Achard, et tout ce qu'il y a de transportable dans les laboratoires les plus savans.

On n'a point oublié le Champagne fougueux qui s'agite sous la main de la beauté; on s'assied sur la verdure, on mange, les bouchons volent; on cause, on rit, on plaisante en toute liberté: car on a l'univers pour salon, et le soleil pour luminaire. D'ailleurs, l'appétit, cette émanation du ciel, donne à ce repas une vivacité inconnue dans les enclos, quelque bien décorés qu'ils soient.

Cependant, comme il faut que tout finisse,

le doyen donne le signal ; on se lève, les hommes s'arment de leurs fusils, les dames de leurs chapeaux. On se dit adieu, les voitures s'avancent ; et les beautés s'envolent pour ne plus se montrer qu'à la chûte du jour.

Voilà ce que j'ai vu dans les hautes classes de la société, où le Pactole roule ses flots : mais tout cela n'est pas indispensable.

J'ai chassé au centre de la France, et au fond des départemens ; j'ai vu arriver à la halte des femmes charmantes, des jeunes personnes rayonnantes de fraîcheur ; les unes en cabriolet, les autres dans de simples carrioles, ou sur l'âne modeste qui fait la gloire et la fortune des habitans de Montmorency; je les ai vues les premières à rire des inconvéniens du transport; je les ai vues étaler sur la pelouse la dinde à gelée transparente, le pâté de ménage, la salade toute prête à être retournée ; je les ai vues danser d'un pied léger, autour du feu de bivouac allumé en pareille occasion ; j'ai pris part aux jeux et aux *folâtreries* qui accompagnent ce

repas nomade; et je suis bien convaincu qu'avec moins de luxe, on ne rencontre ni moins de charmes, ni moins de gaîté, ni moins de plaisir.

Eh! pourquoi, quand on se sépare, n'échangerait-on pas quelques baisers avec le roi de la chasse, parce qu'il est dans sa gloire; avec le culot, parce qu'il est malheureux; avec les autres, pour ne pas faire de jaloux? Il y a départ; l'usage l'autorise; il est permis et même enjoint d'en profiter.

Camarades! chasseurs prudens qui visez au solide, tirez droit, et soignez les bourriches avant l'arrivée des dames; car l'expérience a appris qu'après leur départ, il est rare que la chasse soit fructueuse.

On s'est épuisé en conjectures pour expliquer cet effet. Les uns l'attribuent au travail de la digestion, qui rend toujours le corps un peu lourd; d'autres, à l'attention distraite, qui ne peut plus se recueillir; d'autres, à des colloques confidentiels qui peuvent donner l'envie de retourner bien vîte.

Quant à nous,

Dont jusqu'au fond des cœurs le regard a pu lire,

nous pensons que, l'âge des dames étant à l'orient, et les chasseurs matière inflammable, il est impossible que, par la collision des sexes, il ne s'échappe pas quelque étincelle génésique qui effarouche la chaste Diane, et qui fait que, dans son déplaisir, elle retire, pour le reste de la journée, ses faveurs aux délinquans.

Nous disons *pour le reste de la journée*, car l'histoire d'Endymion nous a appris que la déesse est bien loin d'être sévère après le soleil couché. (Voyez le *Tableau de Gérard.*)

Les haltes de chasse sont une matière vierge que nous n'avons fait qu'effleurer; elles pourraient être l'objet d'un traité aussi amusant qu'instructif. Nous le léguons au lecteur intelligent qui voudra s'en occuper.

MÉDITATION XVI.

De la Digestion.

78. — *On ne vit pas de ce qu'on mange*, dit un vieil adage, *mais de ce qu'on digère.* Il faut donc digérer pour vivre; et cette nécessité est un niveau qui courbe sous sa puissance le pauvre et le riche, le berger et le roi.

Mais combien peu savent ce qu'ils font quand ils digèrent! La plupart sont comme M. Jourdain, qui faisait de la prose sans le savoir; et c'est pour ceux-là que je trace une histoire populaire de la digestion, persuadé que je suis que M. Jourdain fut bien plus content quand le philosophe l'eut rendu certain que ce qu'il faisait était de la prose.

Pour connaître la digestion dans son ensemble, il faut la joindre à ses antécédens et à ses conséquences.

Ingestion.

79. — L'APPÉTIT, la faim et la soif nous avertissent que le corps a besoin de se restaurer; et la douleur, ce moniteur universel, ne tarde pas à nous tourmenter, si nous ne voulons, ou ne pouvons pas y obéir.

Alors viennent le manger et le boire, qui constituent l'ingestion, opération qui commence au moment où les alimens arrivent à la bouche, et finit à celui où ils entrent dans l'œsophage (*).

Pendant ce trajet, qui n'est que de quelques pouces, il se passe bien des choses.

Les dents divisent les alimens solides; les glandes de toute espèce, qui tapissent la bouche intérieure, les humectent; la langue les gâche, pour les mêler; elle les presse ensuite

(*) L'*œsophage* est le canal qui commence derrière la trachée-artère, et conduit du gosier à l'estomac; son extrémité supérieure se nomme *pharynx*.

contre le palais, pour en exprimer le jus et en savourer le goût; en faisant cette fonction, la langue réunit les alimens en masse dans le milieu de la bouche; après quoi, s'appuyant contre la mâchoire inférieure, elle se soulève dans le milieu, de sorte qu'il se forme à sa racine une pente qui les entraîne dans l'arrière-bouche, où ils sont reçus par le pharynx, qui, se contractant à son tour, les fait entrer dans l'œsophage, dont le mouvement pérystaltique les conduit jusqu'à l'estomac.

Une bouchée ainsi débitée, une seconde lui succède de la même manière; les boissons, qui sont aspirées dans les entr'actes, prennent la même route; et la déglutition continue jusqu'à ce que le même instinct qui avait appelé l'ingestion, nous avertisse qu'il est temps de finir. Mais il est rare qu'on obéisse à la première injonction; car un des priviléges de l'espèce humaine est de boire sans avoir soif; et, dans l'état actuel de l'art, les cuisiniers savent bien nous faire manger sans avoir faim.

Par un tour de force très-remarquable, pour

que chaque morceau arrive jusqu'à l'estomac, il faut qu'il échappe à deux dangers :

Le premier est d'être refoulé dans les arrière-narines ; mais heureusement l'abaissement du voile du palais et la construction du pharynx s'y opposent ;

Le second danger serait de tomber dans la trachée-artère, au-dessus de laquelle tous nos alimens passent, et celui-ci serait beaucoup plus grave : car, dès qu'un corps étranger tombe dans la trachée-artère, une toux convulsive commence, pour ne finir que quand il est expulsé.

Mais, par un mécanisme admirable, la glotte se resserre pendant qu'on avale ; elle est défendue par l'épiglotte qui la recouvre ; et nous avons un certain instinct qui nous porte à ne pas respirer pendant la déglutition : de sorte qu'en général, on peut dire que, malgré cette étrange conformation, les alimens arrivent facilement dans l'estomac, où finit l'empire de la volonté, et où commence la digestion proprement dite.

Office de l'estomac.

89. — La digestion est une opération tout à fait mécanique, et l'appareil digesteur peut être considéré comme un moulin garni de ses blutoirs, dont l'effet est d'extraire des alimens ce qui peut servir à réparer nos corps, et de rejeter le marc dépouillé de ses parties animalisables.

On a long-temps et vigoureusement disputé sur la manière dont se fait la digestion dans l'estomac, et pour savoir si elle se fait par coction, maturation, fermentation, dissolution gastrique, chimique ou vitale, etc.

On y peut trouver un peu de tout cela; et il n'y avait faute que parce qu'on voulait attribuer à un agent unique le résultat de plusieurs causes nécessairement réunies.

Effectivement, les alimens, imprégnés de tous les fluides que leur fournissent la bouche et l'œsophage, arrivent dans l'estomac, où ils sont pénétrés par le suc gastrique dont il est

toujours plein ; ils sont soumis, pendant plusieurs heures, à une chaleur de plus de trente degrés de Réaumur ; ils sont sassés et mêlés par le mouvement organique de l'estomac, que leur présence excite ; ils agissent les uns sur les autres par l'effet de cette juxta-position ; et il est impossible qu'il n'y ait pas fermentation, puisque presque tout ce qui est alimentaire est fermentescible.

Par suite de toutes ces opérations, le chyle s'élabore ; la couche alimentaire, qui est immédiatement superposée, est la première qui est appropriée ; elle passe par le pylore et tombe dans les intestins ; une autre lui succède, et ainsi de suite, jusqu'à ce qu'il n'y ait plus rien dans l'estomac, qui se vide, pour ainsi dire, par bouchées, et de la même manière dont il s'était rempli.

Le pylore est une espèce d'entonnoir charnu, qui sert de communication entre l'estomac et les intestins ; il est fait de manière à ce que les alimens ne puissent, du moins que difficile-

ment, remonter. Ce viscère important est sujet quelquefois à s'obstruer; et alors on meurt de faim, après de longues et effroyables douleurs.

L'intestin qui reçoit les alimens au sortir du pylore est le duodenum; il a été ainsi nommé parce qu'il est long de douze doigts.

Le chyle, arrivé dans le duodenum, y reçoit une élaboration nouvelle, par le mélange de la bile et du suc pancréatique; il perd la couleur grisâtre et acide qu'il avait auparavant, se colore en jaune, et commence à contracter le fumet stercoral, qui va toujours en s'aggravant, à mesure qu'il s'avance vers le rectum. Les divers principes qui se trouvent dans ce mélange, agissent réciproquement les uns sur les autres; le chyle se prépare, et il doit y avoir formation de gaz analogues.

Le mouvement organique d'impulsion, qui avait fait sortir le chyle de l'estomac, continuant, le pousse vers les intestins grêles; là, se dégage le chyle, qui est absorbé par les organes

destinés à cet usage, et qui est porté vers le foie pour s'y mêler au sang, qu'il rafraîchit en réparant les pertes causées par l'absorption des organes vitaux et par l'exhalation transpiratoire.

Il est assez difficile d'expliquer comment le chyle, qui est une liqueur blanche et à peu près insipide et inodore, peut s'extraire d'une masse dont la couleur, l'odeur et le goût doivent être très-prononcés.

Quoi qu'il en soit, l'extraction du chyle paraît être le véritable but de la digestion ; et, aussitôt qu'il est mêlé à la circulation, l'individu en est averti par une augmentation de force vitale, et par une conscience intime que ses pertes sont réparées.

Après cette opération, le chyle, dépouillé de ses honneurs et à peu près réduit à l'état d'excrément, s'achemine vers l'extérieur ; il est poussé par l'action organique péristaltique et vermiculaire, commune à tout le système digesteur, qui le fait aller, par un mouvement

oblique, d'une paroi à l'autre des intestins, et qui est favorisé par les divers liquides qui les lubrifient.

Il va successivement du jejunum à l'iléon, de l'iléon au cœcum, du cœcum au côlon, et du côlon au rectum, parcourant ainsi une route qui peut aller jusqu'à plus de trente pieds, c'est-à-dire, à peu près six fois la hauteur de l'individu.

Dans ce trajet ultérieur, le chyle, quoique toujours assez liquide, se colore graduellement en jaune-brun. Arrivé dans le cœcum, il y devient de plus en plus stercoral, et augmente en consistance, soit par la chaleur des intestins, soit par leur absorption récrémentielle.

L'excrément arrive à l'extrémité du rectum; il y est arrêté par la résistance du sphincter, muscle circulaire qui en ferme l'entrée, à peu près comme le cordon d'une bourse à jetons: là, il est obligé de séjourner quelques heures, plus ou moins, selon la disposition particulière de l'individu.

Cependant, deux causes vont bientôt concourir à sa sortie. Il est poussé par d'autres excrémens qui surviennent par la même route; et l'excitation qu'il cause par sa présence, nous fait faire des efforts de constriction sur les parties intestinales soumises à l'action de la volupté. Le *caput mortuum* obéit à ces mouvemens, force le sphincter, se moule sur son ouverture, tombe, et ne nous abandonne pas sans nous laisser une sensation de plaisir, que la nature a annexée à tout besoin qui se satisfait.

Les intestins sont le séjour des tempêtes; il s'y forme des gaz, tout comme dans les nuages; on y trouve l'oxigène; les graisses fournissent l'hydrogène et le carbone. Les alimens du règne animal donnent l'azote; une puissance inconnue y fait naître le soufre et le phosphore; et de-là naissent des émissions d'hydrogène sulfuré, dont tout le monde connaît les effets, mais dont l'auteur s'efforce toujours de garder l'anonyme.

La digestion des liquides est bien moins

compliquée que celle des alimens solides, et peut s'exposer en peu de mots.

La partie alimentaire qui s'y trouve suspendue, se sépare, se joint au chyle, et en subit toutes les vicissitudes.

La partie purement liquide est absorbée par les suçoirs de l'estomac, et jetée dans la circulation ; de-là elle est portée, par les artères émulgentes, vers les reins qui la filtrent et l'élaborent, et, au moyen des uretères (*), la font parvenir dans la vessie sous la forme d'urine.

Arrivée à ce dernier récipient, et quoique également retenue par un sphincter, l'urine y réside peu ; son action excitante fait naître le besoin ; et bientôt une constriction volontaire la rend à la lumière, et la fait jaillir par les canaux d'irrigation que tout le monde connaît, et qu'on est convenu de ne jamais nommer.

(*) Ces uretères sont deux conduits, de la grosseur d'un tuyau de plume à écrire, qui partent de chacun des reins, et aboutissent au col postérieur de la vessie.

La digestion dure plus ou moins de temps, suivant la disposition particulière des individus. Cependant, on peut lui donner un terme moyen de sept heures; savoir, un peu plus de trois heures pour l'estomac, et le surplus pour le trajet jusqu'au rectum.

Au moyen de cet exposé, que j'ai extrait des meilleurs auteurs, et que j'ai convenablement dégagé des aridités anatomiques et des abstractions de la science, mes lecteurs pourront désormais assez bien juger de l'endroit où doit se trouver le dernier repas qu'ils auront pris, savoir : pendant les trois premières heures, dans l'estomac; plus tard, dans le trajet intestinal; et après sept ou huit heures, dans le rectum, en attendant son tour d'expulsion.

Influence de la Digestion.

81. — La digestion est, de toutes les opérations corporelles, celle qui influe le plus sur l'état moral de l'individu.

Cette assertion ne doit étonner personne, et il est impossible que cela soit autrement.

Les principes de la plus simple psycologie nous apprennent que l'âme n'est impressionnée qu'au moyen des organes qui lui sont soumis, et qui la mettent en rapport avec les objets extérieurs; d'où il suit que, quand ces organes sont mal conservés, mal restaurés, ou irrités, cet état de dégradation exerce une influence nécessaire sur les sensations, qui sont les moyens intermédiaires et occasionnels des opérations intellectuelles.

Ainsi, la manière habituelle dont la digestion se fait, et surtout se termine, nous rend habituellement tristes, gais, taciturnes, parleurs, moroses ou mélancoliques, sans que nous nous en doutions, et surtout sans que nous puissions nous y refuser.

On pourrait ranger, sous ce rapport, le genre humain civilisé en trois grandes catégories : les réguliers, les resserrés et les relâchés.

Il est d'expérience que chacun de ceux qui se trouvent dans ces diverses séries, non seulement ont des dispositions naturelles sembla-

bles et des propensions qui leur sont communes, mais encore qu'ils ont quelque chose d'analogue et de similaire dans la manière dont ils remplissent les missions que le hasard leur a départies dans le cours de la vie.

Pour me faire comprendre par un exemple, je le prendrai dans le vaste champ de la littérature. Je crois que les gens de lettres doivent le plus souvent à leur estomac le genre qu'ils ont préférablement choisi.

Sous ce point de vue, les poètes comiques doivent être dans les réguliers, les tragiques dans les resserrés, et les élégiaques et pastoureaux dans les relâchés : d'où il suit que le poète le plus lacrymal n'est séparé du poète le plus comique, que par quelque degré de coction digestionnaire.

C'est par application de ce principe au courage, que, dans le temps où le prince Eugène de Savoie faisait le plus de mal à la France, quelqu'un de la cour de Louis XIV s'écriait : « Oh! » que ne puis-je lui envoyer la foire pendant

» huit jours, j'en aurais bientôt fait le plus
» grand J...-F..... de l'Europe. »

« Hâtons-nous, disait un général anglais, de
» faire battre nos soldats, pendant qu'ils ont
» encore le morceau de bœuf dans l'estomac. »

La digestion, chez les jeunes gens, est souvent accompagnée d'un léger frisson, et chez les vieillards, d'une assez forte envie de dormir.

Dans le premier cas, c'est la nature qui retire le calorique des surfaces, pour l'employer dans son laboratoire; dans le second, c'est la même puissance qui, déjà affaiblie par l'âge, ne peut plus suffire à la fois au travail de la digestion et à l'excitation des sens.

Dans les premiers momens de la digestion, il est dangereux de se livrer aux travaux de l'esprit, plus dangereux encore de s'abandonner aux jouissances génésiques. Le courant qui porte vers les cimetières de la capitale, y entraîne, chaque année, des centaines d'hommes qui, après avoir très-bien dîné, et quelquefois pour avoir trop bien dîné, n'ont pas su fermer les yeux et se boucher les oreilles.

Cette observation contient un avis, même pour la jeunesse qui ne regarde à rien; un conseil pour les hommes faits, qui oublient que le temps ne s'arrête jamais; et une loi pénale pour ceux qui sont du mauvais côté de cinquante ans. (*On the wrong side fisty.*)

Quelques personnes ont de l'humeur pendant tout le temps qu'elles digèrent; ce n'est le temps alors ni de leur présenter des projets, ni de leur demander des grâces.

De ce nombre était spécialemement le maréchal Augereau, pendant la première heure; après son dîner, il tuait tout, amis et ennemis.

Je lui ai entendu dire, un jour, qu'il y avait, dans l'armée, deux personnes que le général en chef était toujours maître de faire fusiller, savoir : le commissaire ordonnateur en chef, et le chef de son état-major. Ils étaient présens l'un et l'autre; le général Chérin répondit en câlinant, mais avec esprit; l'ordonnateur ne répondit rien, mais il n'en pensa probablement pas moins.

J'étais à cette époque attaché à son état-major, et mon couvert était toujours mis à sa table ; mais j'y venais rarement, par la crainte de ces bourasques périodiques ; j'avais peur que, sur un mot, il ne m'envoyât digérer en prison.

Je l'ai souvent rencontré depuis à Paris ; et comme il me témoignait obligeamment le regret de ne m'avoir pas vu plus souvent, je ne lui en dissimulai point la cause ; nous en rîmes ensemble, mais il avouait presque que je n'avais pas eu tout à fait tort.

Nous étions alors à Offembourg ; et on se plaignait à l'état-major de ce que nous ne mangions ni gibier, ni poisson.

Cette plainte était fondée ; car c'est une maxime de droit public, que les vainqueurs doivent faire bonne chère aux dépens des vaincus. Ainsi, le jour même, j'écrivis au conservateur des forêts une lettre fort polie, pour lui indiquer le mal, et lui prescrire le remède.

Le conservateur était un vieux reître, grand, sec et noir, qui ne pouvait pas nous souffrir,

et qui sans doute ne nous traitait pas bien, de peur que nous ne prissions racine dans son territoire.

Sa réponse fut donc à peu près négative et pleine d'évasions. Les gardes s'étaient enfuis, de peur de nos soldats; les pêcheurs ne gardaient plus de subordination; les eaux étaient grosses, etc., etc.

A de si bonnes raisons, je ne répliquai pas; mais je lui envoyai dix grenadiers, pour les loger et nourrir à discrétion, jusqu'à nouvel ordre.

Le topique fit effet: le surlendemain, de très-grand matin, il nous arriva un chariot bien et richement chargé; les gardes étaient sans doute revenus, les pêcheurs soumis, car on nous apportait, en gibier et en poisson, de quoi nous régaler pour plus d'une semaine: chevreuils, bécasses, carpes, brochets, c'était une bénédiction.

A la réception de cette offrande expiatoire, je délivrai de ses hôtes le conservateur malen-

contreux. Il vint nous voir ; je lui fis entendre raison ; et pendant le reste de notre séjour en ce pays, nous n'eûmes qu'à nous louer de ses bons procédés.

TABLE DES MATIÈRES

CONTENUES DANS LE PREMIER VOLUME.

Dialogue entre l'Auteur et son Ami. 5

Biographie. 21

Préface. 31

MÉDITATION Ire.

Des Sens. 47

1 Nombre des Sens. *ibid.*

2 Mise en action des Sens. 49

3 Perfectionnement des Sens. 52

4 Puissance du Goût. 57

5 But de l'action des Sens. 58

MÉDITATION II.

Du Gout. 63

6 Définition du Goût. *ibid.*

7 Mécanique du Goût. 66

8 Sensation du Goût. 70

9 Des Saveurs. 72

10 Influence de l'Odorat sur le Goût. 74

11 Analyse de la sensation du Goût. 76

12 Ordre des diverses impressions du Goût. 80

13 Jouissances dont le Goût est l'occasion. 81

14 Suprématie de l'Homme. 84

15 Méthode adoptée par l'Auteur. 89

MÉDITATION III.

De la Gastronomie. 93
16 Origine des Sciences. *ibid.*
17 ——— de la Gastronomie. 95
18 Définition de la Gastronomie. 97
19 Objets divers dont s'occupe la Gastronomie. 99
20 Utilité des connaissances gastronomiques. 102
21 Influence de la Gastronomie sur les Affaires. 104
22 Académie de Gastronomes. 105

MÉDITATION IV.

De l'Appétit. 107
23 Définition de l'Appétit. *ibid.*
24 Anecdote. 109
25 Grands Appétits. 114

MÉDITATION V.

Des Alimens en général. 121
26 Définition des Alimens. *ibid.*
27 Travaux analytiques. 122
28 Osmazôme. 123
Principes des Alimens. 126
29 Règne végétal. 128
Différence du Gras au Maigre. 132
30 Observation particulière. 133

MÉDITATION VI.

Suite de la précédente. 137
31 Spécialités. *ibid.*
32 § Ier. — Pot-au-feu, Potage, etc. 138
33 § II. — Bouilli. 140

34 § III. — Volailles. 142

35 § IV. — Coq-d'Inde. 144
36 — Doniphiles. 147
37 — Influence financière du Dindon. 148
38 — Exploit du Professeur. 149

39 § V. — Gibier. 160

40 § VI. — Poisson. 167
— Anecdote. 170
41 — *Muria*. — *Garum*. 171
42 — Réflexion philosophique. 178

43 § VII. — Truffes. 179
44 — De la vertu érotique des Truffes. 180
— Les Truffes sont-elles indigestes? 188

45 § VIII. — Sucre. 193
Sucre indigène. 195
— Divers usages du Sucre. 199

§ IX. — Café. 204
46 — Origine du Café. *ibid.*
— Diverses manières de faire le Café. 207
— Effets du Café. 208

§ X. — Chocolat. 214
47 — Origine du Chocolat. *ibid.*
— Propriétés du Chocolat. 219
— Difficultés pour faire de bon Chocolat. 224
— Manière facile de préparer le Chocolat. 229

MÉDITATION VII.

48 Théorie de la Friture. 233
Allocution. 234
§ Ier. — Chimie. 236
§ II. — Application. 238

MÉDITATION VIII.

49 De la Soif. 243
Diverses espèces de Soif. 244
50 Causes de la Soif. 249
51 Exemple. 251

MÉDITATION IX.

52 Des Boissons. 257
Eau. *ibid.*
Prompt effet des Boissons. 258
53 Boissons fortes. 260

MÉDITATION X.

54 Episode sur la fin du monde. 265

MÉDITATION XI.

55 De la Gourmandise. 269
Définition. 270
Avantages de la Gourmandise. 271
56 Suite. 273
57 Pouvoir de la Gourmandise. 274
58 279
Anecdote. 280
Les femmes sont gourmandes. 281

59 Effets de la Gourmandise sur la Sociabilité. 282
Influence de la Gourmandise sur le Bonheur conjugal. 283

MÉDITATION XII.

60 Des Gourmands. 289
Napoléon. 290
Gourmands par prédestination. *ibid*
61 Prédestination sensuelle. 292
62 Gourmands par état. 298
Les Financiers. *ibid*
63 Les Médecins. 300
64 Objurgation. 302
65 Les Gens de lettres. 306
66 Les Dévots. 302
67 Les Chevaliers et les Abbés. 313
68 Longévité annoncée aux Gourmands. 31ñ
M. de Belloy, archevêque de Paris. 317

MÉDITATION XIII.

69 Eprouvettes gastronomiques. 319
Revenu présumé:
1re série. — 5,000 fr. — Médiocrité. 324
2me série. — 15,000 fr. — Aisance. 325
3me série. — 30,000 fr. — Richesse. 326
Observation générale. 327

MÉDITATION XIV.

70 Du Plaisir de la Table. 331
71 Origine du Plaisir de la Table. 333
72 Différence entre le Plaisir de Manger et le Plaisir de la Table. 334

73 Effets. 326
74 Accessoires industriels. 337
75 XVIIIe et XIXe siècles. 339
Esquisse. 342

MÉDITATION XV.

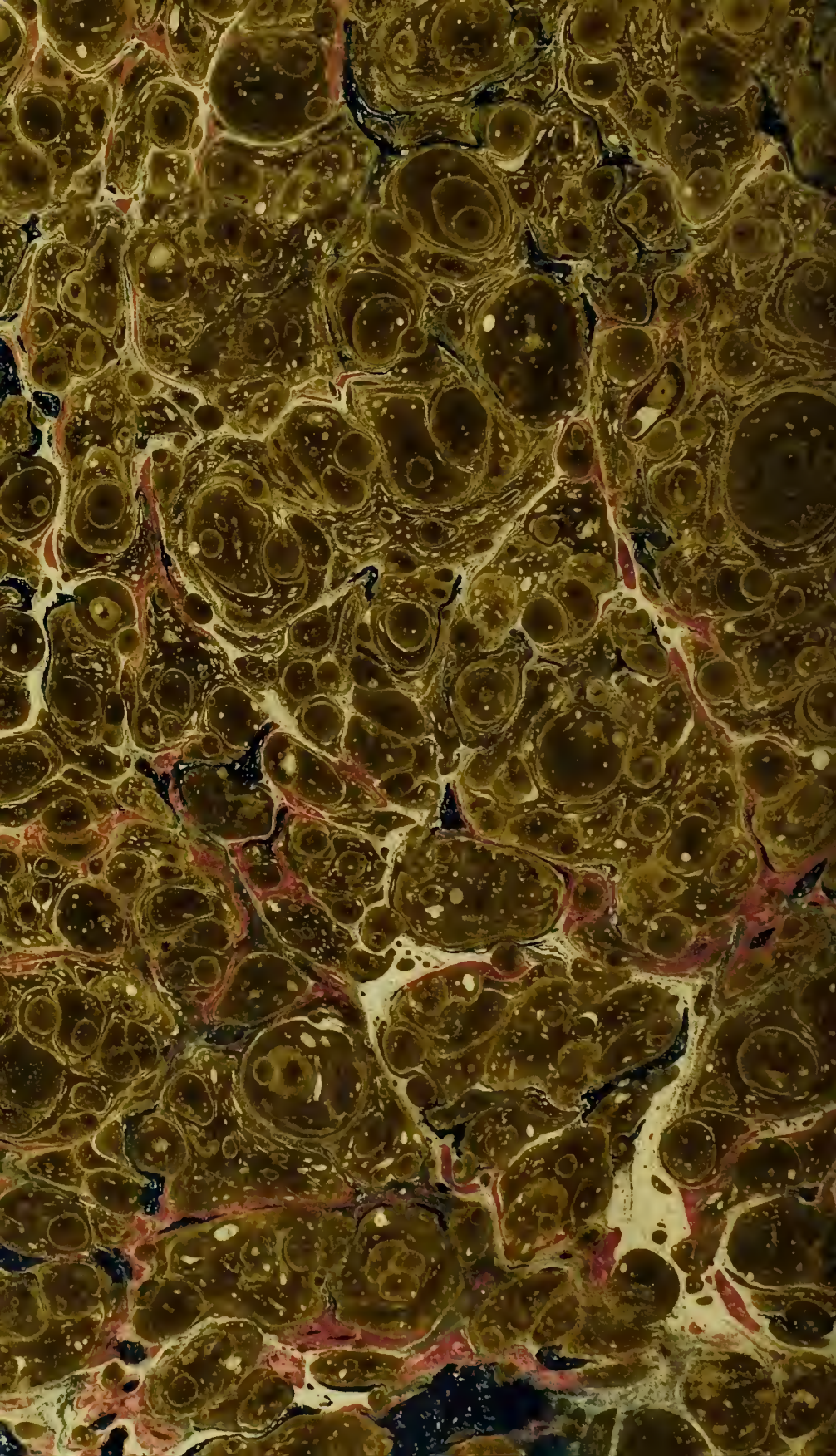
76 Des Haltes de chasse. 357
77 Les Dames. 360

MÉDITATION XVI.

78 De la Digestion. 365
79 Ingestion. 366
80 Office de l'Estomac. 369
81 Influence de la Digestion. 376

N. B. En tête de ce volume, se trouvent les Aphorismes du Professeur.

FIN DE LA TABLE DU PREMIER VOLUME.

2611-

487